
	UNICOQUE		Réf.	QLT_N7COQ_PR_FTQ ANG	
	FICHE TECHNIQUE		Date création	19/02/2025	
Rédacteurs :	PL	Noisettes en coques (Français/Anglais)		Date revision	Niveau Confidentialité
					K0

Dénomination commerciale Trade name	<i>Noisettes de France en coque – Premium</i> <i>FRENCH INSHELL HAZELNUTS – Premium</i>				
Dénomination légale / Processus Légal name / Process	Noisettes en coque / Inshell hazelnuts Noisettes en coque séchées, calibrées, triées et conditionnées répondant au standard d'UNICOQUE et à la norme de commercialisation CEE-ONU DDP-03 / Inshell hazelnuts, dried, sized, sorted and packed to UNICOQUE standards and the 'CEE-ONU DDP-03' marketing standard				
Origine / Origin	France / France				
Ingrédients / Ingrédients	Noisette en coque / Inshell hazelnuts				
Type commercial / Commercial type	Ronde de France / French Round				

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100g / Nutritional values per 100g		Teneur / Content		Teneur / Content
(CIQUAL 2020 / CIQUAL 2020)	Energie / Energy	622 kcal / 2560 kJ	Potassium / Potassium	860 mg
	Matières grasses / Fat	57 g	Calcium / Calcium	120 mg
	Dont acides gras saturés Of which saturated fatty acids	4,8 g	Magnésium / Magnesium	160 mg
	Dont acides gras monoinsaturés of which monounsaturated fatty acids	44 g essentiellement acide oléique	Phosphore / Phosphorus	340 mg
	Dont acides gras polyinsaturés of which polyunsaturated fatty acids	5,4 g ; essentiellement acide linoléique	Fer / Iron	3 mg
	Glucides / Carbohydrates	7,2 g	Vitamine B1, thiamine Vitamin B1, thiamin	0,35 mg
	Dont sucres / of which sugars	4,9 g	Vitamine B6 / Vitamin B6	0,21 mg
	Protéines / Proteins	12 g	Vitamine B9, folates totaux Vitamin B9, total folats	65,2 µg
	Fibres / Fibre	17 g	Vitamine E Vitamin E	16 mg
	Sel / Salt	< 0,01 g		

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics	Goût franc de noisette, texture craquante, sans odeur Taste of hazelnut, crunchy texture, odourless
Caractéristiques physico-chimiques / Exigences réglementaires / Dangers considérés Physic-chemical characteristics / regulation / Requirements / hazards considered	<p>Chimique :</p> <p>Humidité sur amandon ≤ 6% tolérance +0.5% / Moisture on hazelnut kernels Aflatoxines totales ≤ 10 ppb (Codex CXS 193-1995, règlement (UE) 2023/915) / Total aflatoxins Aflatoxine B1 ≤ 5 ppb (règlement (UE) 2023/915) / Aflatoxin B1 Résidus phyto sanitaires (règlement CE 396/2005) / Phyto-sanitary residues Cadmium ≤ 0,02 mg/kg (règlement CE 2021/1323, règlement (UE) 2023/915) / Cadmium Plomb ≤ 0,1 mg/kg (règlement CE 2021/1317, règlement (UE) 2023/915) / Lead Arsenic ≤ 0,1 mg/kg (Codex CXS 193-1995, règlement (UE) 2023/915) / Arsenic Mercure ≤ 0,02 mg/kg (règlement CE 2018/73, règlement (UE) 2023/915) / Mercury Nickel ≤ 3,5 mg/kg (règlement CE 2024/1987, règlement (UE) 2023/915) / Nickel Ochratoxine A ≤ 2 µg/kg (règlement CE 2022/1370, règlement (UE) 2023/915) / Ochratoxin A MOAH < 1mg/kg (SCOPAFF 21/04/2022) et MOSH < 150mg/kg (recommandations du BFR) / MOAH and MOSH</p> <p>Physique : contrôle visuel des matières étrangères < 1% Physical appearance: visual control of the absence of foreign material < 1%</p> <p>Microbiologique : faible risque lié à une activité de l'eau basse (Aw entre 0,58 et 0,71) et process incluant une débactérisation qui garantit la qualité microbiologique des noisettes en coque Microbiological : the risk is low due to the low water activity (aW between 0,58 and 0,71) and a sanitation step is included in the process to guarantee the microbiological quality of the inshell hazelnuts</p>
Utilisation / Conservation Use / conservation	Décortiquer avant utilisation ; ne pas ingérer les coquilles. Must be shelled before use. Do not swallow the shell. Utilisateurs sensibles : présence d'allergène noisette. Sensitive consumers : allergenic raw material (hazelnut allergens) A conserver au frais et au sec. Produit non soumis à la chaîne du froid. Store in a cool and dry place. The product is not submitted to the cold chain. DDM : Septembre de l'année de récolte + 24 mois. Best before date: September of the year of harvest + 24 months
Conditionnements et emballages possibles Packaging	- Vrac en bin's ou big bag / Bulk in bins or big bag - En sacs (polypropylène tissé) de 25 kg neutre ou imprimé / In plain or Koki bags (woven polypropylene) of 25 kg - En sacs polyéthylène de 5 ou 10 Kg / In polyethylene bags of 5 or 10kg - En plateau carton 5 ou 10 kg / IFCO 5 ou 10 kg / In cardboard tray 5 or 10 kg / IFCO 5 or 10 kg - En sachets (250 g, 400g, et 500g) thermosoudés, perforés, avec un sur-emballage carton / In bags (250g, 400g, 500g), heat-sealed, perforated, with an outer cardboard packing - Filet 400 g et 1 kg. Fillet 400 g or 1 kg - autres types sur demande client / Other possibilities according to customer requests.

 <small>Sourced from all corners of the globe!</small>	UNICOQUE		Réf.	QLT_N7COQ_PR_FTQ ANG	
	FICHE TECHNIQUE		Date création	19/02/2025	
Rédacteurs :	PL	Noisettes en coques (Français/Anglais)		Date revision	Niveau Confidentialité K0

Etiquetage conforme à la réglementation européenne. [Labelling is conforming to european legislation](#)

Spécificités produit Product specifications		Norme « Premium » « Premium » standard	NORME CEE-ONU DDP-03 CEE-ONU DDP-03 NORME
Type commercial / Commercial type		“Ronde de France” ≥ 90% French Round hazelnuts ≥ 90%	Homogénéité variétale ou type commercial ≥ 90% / Varietal uniformity or commercial type ≥ 90%.
Calibre / Size		Dérive ≤10% en nombre (calibres directement supérieurs et inférieurs) / Drift ≤ 10 % in number (for directly higher and lower sizes)	Dérive ≤10% en nombre (calibres directement supérieurs et inférieurs) / Drift ≤ 10 % in number (for directly higher and lower sizes)
Défauts coques / Shell defects		≤ 8%	≤ 15%
Défauts totaux amandons / total defect on shelled hazelnut		≤ 9%	≤ 15%
Dont défauts comestibles : déformés, fripés, jumelles, petites noisettes, autres défauts comestibles / Of which		≤ 9%	≤ 15%
Dont défauts non comestibles : noisettes ratatinées, creuses, avortons, autres traces insectes, autres non comestibles / Of which non-edible defects : hazelnuts		≤ 5%	≤ 9%
Dont défauts non comestibles : rances, pourris, balanins, moisissures / Of which non-edible defects : rancid, rotten, mold		≤ 4%	≤ 5%
Taux de comestibilité / Edibility rate		≥ 95%	≥ 91%