



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Noix de coco râpée

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 1004

Dénomination légale : **Noix de coco râpée fine**

Code douanier : 08011100

Désignation commerciale : Noix de coco râpée

Pays de transformation : Sri lanka

Description du produit : Noix de coco râpée, issu du cocotier (*Cocos nucifera*), 100% naturel

Photo

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Noix de coco (100%)

- CONSERVATION**

Durée de conservation : 9 mois dans son emballage d'origine

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité. Température de stockage optimale de 12°-15°15°C.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	683Kcal/2810kJ
- Matières grasses	65g
Dont acides gras saturés	59.22g
- Glucides	9.27g
Dont sucres	7.35g
- Fibres	16.3g
- Protéines	6.64g
- Sel	0.26g



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Noix de coco râpée

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
→ **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	+	-	+	-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	-	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Granulométrie (% retenu)	
➤ Ouverture tamis=1.7mm	0%
➤ Ouverture tamis=1.4mm	<15%



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Noix de coco râpée

Point noir/brun	<10/100g
Humidité	<3%
pH	6.6
Matière grasse	65%
Acidité oléique (FFA)	<0.3%
Aflatoxine B1	<2 ppb
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	<4 ppb

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore totale	2.5*10 ³ UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence/g
Salmonelles	Absence/25g
Levures et moisissures	<5*10 ³ UFC/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3663327000107		
Poids net (kg)	0.800		
Poids brut (kg)	0.820		
Dimensions (L x l x h) (cm)	21x7.5x31		

Colis			
EAN 14	13663327000104		
Poids net (kg)	9.600		
Poids brut (kg)	9.840		
Dimensions (L x l x h) (cm)	43x31x25		
Nombre d'UV / colis	12		

Palettisation			
EAN 14	13663327000104		
Poids net (kg)	288		
Poids brut (kg)	320		
Dimensions (L x l x h) (cm)	80x120		
Nombre de colis / couche	6		
Nombre de couches / palette	5		
Nombre de colis / palette	30		



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.