

	UNICOQUE		Réf.	QLT_N7COQ_FTQ_FTnoisettecoqueUSA_		
	FICHE TECHNIQUE		Date création	01/12/2022		
Rédacteurs:	PL-MT	Noisettes en coques USA		Date revision	09/04/2025	Niveau Confidentialité K0

Dénomination commerciale Trade name	Noisettes en coque des Etats-Unis – Premium INSHELL HAZELNUTS FROM THE USA - Premium
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	Etats-Unis/ United States
Ingrédients / Ingrédients	Noisette 100% / 100% Hazelnuts
Type commercial / Commercial type	Ronde / Round

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100g / Nutritional values per 100g		Teneur / Content		Teneur / Content
Valeurs issues de la fiche technique du fournisseur de noisettes des Etats-Unis Values from the data sheet of the US hazelnut supplier	Energie / Energy	628 kcal	Protéines / Proteins	15 g
	Matières grasses / Fat	61 g	Fibres / Fibre	10 g
	Dont acides gras saturés Of which saturated fatty acids	4,0 g	Sel / Salt	0 g
	Dont acides gras monoinsaturés of which monounsaturated fatty acids	46 g essentiellement acide oléique	Potassium / Potassium	665 mg
	Dont acides gras polyinsaturés of which polyunsaturated fatty acids	7,9 g ; essentiellement acide linoléique	Calcium / Calcium	110 mg
	Glucides / Carbohydrates	17 g	Fer / Iron	4,7 mg
	Dont sucres / of which sugars	4,0 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	Chimique : Chemical :	Humidité ≤ 6,5% sur amandon Humidity ≤ 6,5% measured on the kernel aflatoxines totales ≤ 4 ppb total aflatoxins ≤ 4 ppb aflatoxine B1 ≤ 2 ppb aflatoxin B1 ≤ 2 ppb	mesures en interne internal measures fiche technique du fournisseur supplier data sheet fiche technique du fournisseur supplier data sheet
	Physique : contrôle visuel des matières étrangères < 1% Physical appearance : visual control of the absence of foreign material < 1%		
	Microbiologique : faible risque lié à une activité de l'eau basse 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 and a sanitation step is included in the process to guarantee the microbiological quality of the inshell hazelnuts		
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 noisettes Sensitive consumers : allergenic raw material (hazelnut allergens) A conserver au frais et au sec. Produit non soumis à la chaîne du froid Keep in a dry, cool place. The product is not submitted to the cold chain. DDM : 16 mois à partir de la date de réception 16 months from the date of receipt		
Conditionnements et emballages possibles Packaging	- Vrac en big bag Bulk in big bag - En sacs (polypropylène tissé) 25 Kg neutre ou imprimé In plain or Koki bags (woven polypropylene) of 25 kg - En sacs polyéthylène de 5 Kg In polyethylen bags of 5 kg - autres types sur demande client Other possibilities according to customer requests. Etiquetage conforme à la réglementation européenne, voir standard conditionnement Labelling is conforming to european legislation, please see the packaging products sheet		

	UNICOQUE		Réf.	QLT_N7COQ_FTQ_FTnoisettecoqueUSA_		
	FICHE TECHNIQUE		Date création	01/12/2022		
Rédacteurs:	PL-MT	Noisettes en coques USA		Date revision	09/04/2025	Niveau Confidentialité K0

Spécificités produit Product specifications		Norme Premium Premium standards	NORME CEE-ONU DDP-03 CEE-ONU DDP-03 STANDARDS
Type commercial / Commercial type		“Ronde” ≥ 90%/ Round hazelnuts ≥ 90%	Homogénéité variétale ou type commercial ≥ 90% / Varietal homogeneity 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 (kernel)		≤ 9%	≤ 15%
Dont défauts comestibles : déformés, fripés, jumelles, petites noisettes, autres défauts comestibles / Of which edible defects : misshaped, shrivelled, twins, small hazelnuts, other edible defects.		≤ 9%	≤ 15%
Dont défauts non comestibles : noisettes ratatinées, creuses, avortons, autres traces insectes, autres non comestibles / Of which non-edible defects : hazelnuts shrunkelled, empty, aborted, other insect traces, other non edible.		≤ 5%	≤ 9%
Dont défauts non comestibles : rances, pourris, balanins, moisissures / Of which non-edible defects : rancid, rotten, Curculio insect damage, mouldy		≤ 4%	≤ 5%
Taux de comestibilité / Edibility rate		≥ 95%	≥ 91%

Allergens:-When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply.
When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policy will apply.

 Repackaging Soap

Component	Manufacturer			Nuts in Bulk (Applies when bought in small quantities that need re-packaging)		
	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site
Cereals containing GLUTEN and products thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
EGGS or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
FISH or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
CRUSTACEANS / SHELLFISH	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MOLLUSCS	NO	NO	NO	NO	NO	NO
PEANUTS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
NUTS , tree nuts:	YES	YES	YES	YES	YES	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	NO	NO	NO	YES	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO