



FICHE TECHNIQUE
PIGNONS DE PIN
Origine : Chine- Espagne

Emis le : 18/03/96
Révision : 11
Le : 14/09/09
Page 1/2

CODE PRODUIT : E8300 - 11823

DESCRIPTION

Le pignon de pin est le fruit de la pigne de pin.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

L'odeur et la flaveur sont caractéristiques du pignon. Le goût se rapproche de celui de l'amande, mais son parfum n'est pas aussi prononcé. Il est exempt de goût de rance.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Valeur	B. cereus/ g	ASR/g	Staph. Aureus/ g	E. coli /g	Levures /g	Moisissures /g	Salmonelles /25g
Cible	1000	1000	1000	1000	1.10 ⁴	1.10 ⁴	absence
Tolérance	10 000	10 000	10 000	10 000	1.10 ⁵	1.10 ⁵	

CONDITIONS DE STOCKAGE

Le pignon doit être entreposé dans son emballage hermétiquement fermé, dans un local couvert, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables et protégé contre l'entrée d'insectes et autres prédateurs.

CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Sachets polyéthylène garantis alimentaires
Cartons de 10 X 1 KG => 36 cartons par palette
Poids net d'un colis : 10 KG
Poids brut d'un colis : 10,620 KG

DLUO

1 an



INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

☞ Règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

Produit non soumis à déclaration d'OGM

☞ Directive 2007/68/CE du 27 Novembre 2007

Peut contenir des traces de : sulfites, fruits secs (amandes, noisettes, pistaches), lait, gluten, céleri, sésame, moutarde

☞ Ionisation

Produit non ionisé

☞ Conforme à la réglementation européenne relative aux contaminants