

	AGRONUTS	Version du 11-02-2026
	FICHE TECHNIQUE	
	Noisettes torréfiées	

Fiche Produit	<i>Noisettes torréfiées</i>
Produits /Ingrédients /Matières Premières /Composition	Noisettes décortiquées passées au torréfacteur / calibrées 13-15
Origine	Belgique, France
Type commercial	Noisette ronde
Produits finis	Noisettes torréfiées calibre 13-15mm

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100g		Teneur (CIQUAL 2020)		Teneur (CIQUAL 2020)		Teneur (CIQUAL 2020)
(valeurs indicatives CIQUAL 2020)	Protéines	17,0 g	Energie	673 kcal / 2780 kJ	Magnésium	173 mg
	Glucides	8.81 g	Fibres	9.4 g	Phosphore	310 mg
	Dont sucres	4,89 g	Sel	< 0,013 g	Fer	4.38 mg
	Matières Grasses	62.4 g	Potassium	755 mg	Vitamine B1, thiamine	0,34 mg
	Dont acides gras saturés	4,51 g	Calcium	123 mg	Vitamine B6	0,62 mg
	Dont acides gras monoinsaturés	46.6 g essentiellement acide oléique			Vitamine B9, folates totaux	88 µg
	Dont acides gras polyinsaturés	8.46 g ; essentiellement acide linoléique			Vitamine E	5,65 mg

Caractéristiques organoleptiques	Goût franc de noisette, texture craquante, sans odeur. Torréfaction légère (autour des 160C°) pour garantir un maximum de saveur.		
Caractéristiques physico-chimiques / Exigences réglementaires / Dangers considérés	Chimique : Humidité inférieure ou égale à 7% sur amandon Aflatoxines totales <10 ppb Aflatoxine B1<5 ppb Résidus phyto sanitaires Cendres non solubles dans l'acide < 1g/kg norme européenne norme européenne normes européennes norme européenne Physique : Amandon trié et calibré Microbiologique : produit torréfié au-delà de la température minimale pour destruction microbiologique suivant normes européennes.		
Utilisation / Conservation	Utilisateurs sensibles : présence d’allergène noisette A conserver au frais et au sec. Produit non soumis à la chaine du froid DDM : 1 an après torréfaction		
Conditionnements et emballages possibles	Seaux de 1.5 kg (EAN 05419980672902) Seaux de 5 kg (EAN 05419980615732) Big bag 600 kg		
Spécificités produit		Norme BRUT	NORME CEE-ONU DDP-03
	Type commercial	Noisettes rondes	Homogénéité variétale ou type commercial ≥ 90%
	Calibre	13-15mm	Dérive ≤10% en nombre (calibres directement supérieurs et inférieurs)
	Défauts totaux amandons	Non garanti, variable selon les lots	≤ 15%
	Taux de comestibilité	Non garanti, variable selon les lots	≥ 91%