

## FICHE TECHNIQUE

MOITIÉ PREMIUM  
CRAQUÉ À MAIN



**WE  
DOO  
NOW**

# NOIX D'ARGENTINE SANS COQUILLES

## DÉFAUTS ET TOLÉRANCES

### DÉFAUTS EXTERNES %

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Légèrement déshydraté            | < 4%   |
| Petites taches                   |        |
| Grandes taches                   |        |
| Déshydratation sévère            | < 2%   |
| Champignon inactif               |        |
| Dommages causés par les insectes | < 1%   |
| Rancidité                        |        |
| Champignon actif                 | < 0,2% |

### OUTRES

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| Coquilles           | max. 1 unit in 10 kg |
| Pulpe               | max. 5 unit in 10 kg |
| Matières étrangères | o unit               |

### PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Humidité          | < 5%               |
| FFA               | < 0,4%             |
| Aflatoxines       | < 1 Ppb            |
| Moisissure        | < 1.000 CFU/g      |
| Levure            | < 1.000 CFU/g      |
| Coliformes fécaux | < 10 CFU/g         |
| Salmonella Spp    | < Negative in 25 g |
| Staphylocoque     | < 10 CFU/g         |

PACKING: BOÎTES EN CARTON DE 10KG, SAC  
SCÉLLÉ POLYAMIDE ET POLYÉTHYLÈNE, 2 X 5  
KG (75 MICRONS, BLOCAGE UV).

STOCKAGE ET DURÉE DE CONSERVATION :  
GARDER DANS UN ENDROIT PROPRE, RÉFRI-  
GÉRÉ, OBSCURE ET SEC (50% RH), LOIN DES  
ODEURS, CÉRÉALES ET AUTRES SOURCES DE  
POLLUTION. DURÉE DE CONSERVATION DE 12  
MOIS SI STOCKÉ À 10°C.

EXPÉDITIONS : RÉCOLTE DE MARS À AVRIL.  
EXPÉDITIONS EN CONTAINERS COMPLETS  
DE MARS JUSQU'À NOVEMBRE. IT EST RECOM-  
MANDÉ PLANIFIER VOS EMBARQUEMENTS  
DANS LES MOIS DE MARS À AVRIL.  
EXPÉDITIONS EN 20' FCL AVEC 10.000KG ET DE  
40' FCL AVEC 20.000KG.

