

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

[FUTUROCOOP / NOISCOOP]

Noix de Chandler – Origine Chili

Référence : NX-CL-CHD-2026

Édition : v1.0 – Avril 2026

Usage : Commercial UE

Noix de Chandler

Juglans regia L. · Walnut Chandler Origin Chile

PREMIUM

LIGHT GRADE

RENDEMENT 48–52%

1. IDENTIFICATION PRODUIT

Dénomination commerciale	Noix de Chandler, en coque / cerneaux	Code NC / HS – en coque	0802 31 00
Nom scientifique	<i>Juglans regia</i> L. – cv. Chandler	Code NC / HS – décortiquées	0802 32 00
Origine	Chili – régions O'Higgins, Maule	N° de lot / traçabilité	Format : AAAA-PROD-LOT
Récolte	Mars – mai (hémisphère sud)	Conformité UE	Règl. (CE) 1169/2011 – étiquetage

2. CARACTÉRISTIQUES VARIÉTALES CHANDLER

- **Coque** : claire, fine, soudure nette — casse facile et propre
- **Cerneau** : extra-clair à clair, forme régulière, taille homogène, goût doux peu astringent
- **Rendement cerneau** : 48 à 52 % — référence du marché haut de gamme
- **Positionnement** : variété tardive à floraison latérale, privilégiée pour les marchés distributeurs et IAA premium UE

3. CALIBRES COMMERCIAUX (NOIX EN COQUE)

28–30 mm STANDARD	30–32 mm LARGE	32–34 mm EXTRA LARGE	34 mm + JUMBO
----------------------	-------------------	-------------------------	------------------

4. GRADE COULEUR CERNEAU (ÉCHELLE DFA)

EXTRA LIGHT	LIGHT	LIGHT AMBER	AMBER
-------------	-------	-------------	-------

Chandler premium : ≥ 85 % Extra Light + Light. Grades proposés à la demande selon usage (IAA, distribution, industrie).

5. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité (cerneaux)	≤ 8,0 %	Indice de peroxyde	≤ 1,0 meq O ₂ / kg
Humidité (en coque)	≤ 12,0 %	Acidité (exprimée en ac. oléique)	≤ 0,5 %
Activité de l'eau (aw)	≤ 0,65	Impuretés / corps étrangers	Absence
Matière grasse totale	60 – 68 %	Noix cassées / défectueuses	≤ 3 %

6. CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES & CONTAMINANTS

<i>Salmonella</i> spp.	Absence / 25 g	Aflatoxine B1	≤ 2,0 µg / kg
<i>E. coli</i>	< 10 UFC / g	Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	≤ 4,0 µg / kg
Levures & moisissures	< 10 ⁴ UFC / g	Ochratoxine A	≤ 8,0 µg / kg

Conformité Règl. (UE) 2023/915 (contaminants) · Règl. (CE) 2073/2005 (microbiologie) · Règl. (CE) 396/2005 (LMR pesticides).

7. ALLERGÈNES & OGM

Allergène majeur : fruit à coque (*noix*) — à déclarer obligatoirement conformément au Règl. (UE) 1169/2011, Annexe II. **OGM** : produit non issu et non dérivé d'OGM. **Ionisation** : produit non ionisé. Risque de contamination croisée avec d'autres fruits à coque : à évaluer selon site de conditionnement.

8. CONDITIONNEMENT, STOCKAGE & DDM

Sacs (cerneaux)	Sous vide 10 kg / cartons 12,5 kg	Stockage recommandé	0 – 10 °C · HR < 65 % · à l'abri de la lumière
Sacs (en coque)	Jute / polypropylène 25 kg – Big bags 1 000 kg	DDM – en coque	12 mois à partir de la récolte
Palettisation	Palettes EUR 80×120 – norme NIMP 15	DDM – cerneaux sous vide	9 mois à partir du conditionnement

9. CERTIFICATIONS & DÉMARCHE QUALITÉ

GlobalG.A.P. · BRCGS Food Safety · IFS Food · HACCP · Agriculture Biologique (sur demande) · Rainforest Alliance (sur demande) · Traçabilité filière coopérative (code producteur + lot).

10. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (CERNEAUX, POUR 100 G)

NUTRIMENT	VALEUR / 100 G
Énergie	2 740 kJ / 654 kcal
Matières grasses	65 g
<i>dont acides gras saturés</i>	6,1 g
<i>dont mono-insaturés</i>	8,9 g
<i>dont poly-insaturés (oméga-3 ALA ~9 g)</i>	47 g
Glucides	13,7 g
<i>dont sucres</i>	2,6 g
Fibres alimentaires	6,7 g
Protéines	15,2 g
Sel	< 0,01 g

Mentions légales. Les valeurs indiquées correspondent à des moyennes variétales et sont données à titre indicatif. Les spécifications contractuelles font foi et sont précisées dans le cahier des charges signé entre les parties. Document non contractuel en l'absence de visa.

Visa Qualité

Nom · Fonction

Date : _____

Signature :