

**Specialized Section on Standardization
of Dry and Dried Produce**

Fifty-seventh session
Geneva, 28 June - 2 July 2010
Item 7 of the provisional agenda
Draft UNECE Explanatory Brochure for Walnut Kernels

**Draft UNECE Explanatory Brochure for
Walnut Kernels**

Submitted by the USA

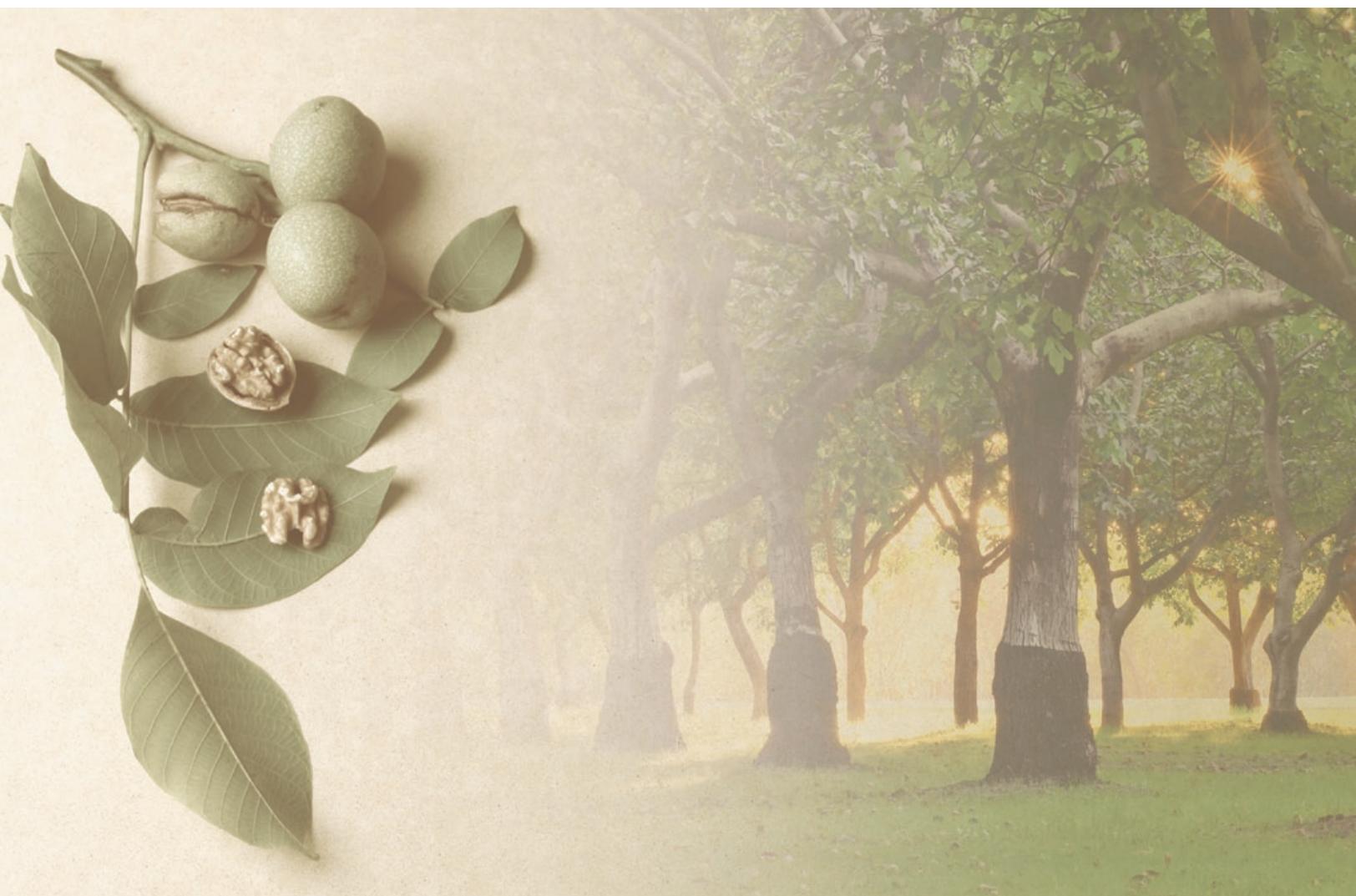
The following Draft Explanatory Brochure for Walnut Kernels has been submitted to the US delegation. Owing to the late production of this first version, changes to the layout could not be made yet, and UNECE titles and standard text requirements have not been introduced yet. This will be done at the meeting of the Specialized Section. Delegates are invited to comment on the content and presentation of text and images.

International Standards for Fruit and Vegetables

WALNUT KERNELS

Normes Internationales pour les Fruits et Légumes

CERNEAUX DE NOIX



TRADE AND AGRICULTURE

Bon De Commande

Adresse

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

Titre(s)	Cote(s) ou ISBN No.(s)	Format Électronique ou Papier	Nombre de copies	Coût (€, US\$ or £)	Coût Total (€, US\$ or £)
Total					

S'il vous plaît compléter les détails suivants:

Nom: _____ Date: _____

Adresse: _____

Ville: _____ Pays: _____ Signature: _____

Order Form

Address

INTERNATIONAL STANDARDS OF FRUIT AND VEGETABLES

Title(s)	Cote(s) or ISBN No.(s)	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US\$ or £)	Total Cost (€, US\$ or £)
Total					

Please complete the following details:

Name: _____ Date: _____

Address: _____

City: _____ Country: _____ Signature: _____

Table of Contents

I. DEFINITION OF PRODUCE	1
II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	2
A. Minimum requirements	2
B. Classification	3
III. PROVISIONS CONCERNING SIZING (STYLES)	5
IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	6
A. Quality tolerances	6
B. Mineral impurities	6
C. Size tolerances (styles)	6
V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION	7
A. Uniformity	7
B. Packaging	7
C. Presentation	7
VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING	8
A. Identification	8
B. Nature of produce	8
C. Origin of produce	8
D. Commercial specifications	8
E. Official control mark (optional)	8
ANNEX PHOTOS	20

Table de Matières

I. DÉFINITION DU PRODUIT	11
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ	12
A. Caractéristiques minimales	12
B. Classification	15
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE: TYPES	15
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES	16
A. Tolérances de qualité et de couleur	16
B. Impuretés minérales	16
C. Tolérances de calibre (types)	16
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION	17
A. Homogénéité	17
B. Conditionnement	17
C. Présentation	17
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	18
A. Identification	18
B. Nature du produit	18
C. Caractéristiques commerciales	18
D. Caractéristiques commerciales	18
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	18
ANNEX PHOTOS	20

Walnut Kernels

On the following pages, the interpretative text of the standard is indicated in *black italic*.

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to walnut kernels from varieties (cultivars) grown from *Juglans regia* L.

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for walnut kernels at the export control stage, after preparation and packaging.

A. Minimum requirements¹

(i) In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, walnut kernels must be:

- sufficiently dry to ensure keeping quality;
No evidence of Moisture on the kernel.
- sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;
Photo 1
- firm;
Kernel must have crunch and snap.
- sufficiently developed; shriveled kernels are to be excluded;
Photo 2
- clean, practically free from any visible foreign matter and from shell;
Photos 3, 6
- free from insects or mites whatever their stage of development;
Photo 4
- free from damage caused by pests;
Photo 4
- free of any rancidity or oily appearance;
- free from mould;
Photo 5 – walnut kernels must be free from visible mould on the kernel surface.
- free of abnormal external moisture;
Kernel must have crunch and snap.
- free of foreign smell and/or taste.
Kernel must not have any off odors, i.e. stale, rancid.

The condition of the walnut kernels must be such as to enable them:

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

(ii) Moisture content

- The walnut kernels shall have a moisture content of not greater than 5 per cent.²
Walnut kernels must not have surface moisture and have crunch and snap when broken.

¹ The definitions of defects are listed in the annex to this document.

² The method to be used should be one of the methods tested collaboratively and shown to give satisfactory results in inter-laboratory trials for the determination of the moisture content for dry fruit (inshell nuts and kernels) which are given in the standard layout and are reproduced in the annex to this document. The laboratory reference method shall be used in cases of dispute.

B. Classification

Walnut kernels are classified in the three classes as defined below according to their quality and colour.³

(i) "Extra" Class⁴

Walnut kernels in this class must be of superior quality, uniformly light-coloured with practically no dark straw and/or lemon-yellow colour and with no dark brown.

Walnut kernels will be graded according to the colour grade tolerances allowed in standard.

They must be characteristic of the variety and/or commercial type⁵. They must be practically free from defects with the exception of very slight superficial defects provided that these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality or its presentation in the package.

Scuffing is allowed on:

- quarters and all pieces,
- halves, provided it covers no more than 10% of the surface area of the skin.

Photos 8, 9, 10, 11 & 12

(ii) Class I⁴

Walnut kernels in this class must be of good quality, of a colour not darker than light brown and/or lemon-yellow.

Walnut kernels will be graded according to the colour grade tolerances allowed in standard.

They must be characteristic of the variety and/or commercial type.⁵ Slight defects may be allowed provided that these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality or its presentation in the package.

Scuffing is allowed on:

- quarters and all pieces,
- halves, provided it covers no more than 20% of the surface area of the skin.

Photos 13, 14, 15, 16 & 17

³ The official colour chart illustrating the colours allowed will be available after the 49th session of the Specialized Section (21-24 May 2002) from the UNECE Secretariat, Agricultural Standards Unit, Office 432, Palais des Nations, 1211 Geneva, Switzerland.

⁴ The kernels may be designated by a commercial name, provided that the class is also expressed in the marking.

⁵ Commercial type: Walnut kernels in each package are of the similar general type and appearance and/or belong to a mix of varieties officially defined by the producing country.

(iii) Class II⁴

This class includes kernels which do not qualify for inclusion in the higher classes, but satisfy the minimum requirements specified above. Walnut kernels in this class must be of a colour not darker than dark brown. Darker kernels may be marketed in this class, provided the colour is indicated on the package. Defects may be allowed, provided that the walnut kernels retain their essential characteristics as regards general appearance, quality, keeping quality and presentation.

This class also includes mixtures of kernels of different colours and designated in the marking by the words 'mixed colours'.

Scuffing is not considered as a defect.

Photos 18, 19, 20, 21 & 22

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING (STYLES)

Walnut kernels are classified by style as follows:

(i) halves: kernels separated into two more or less equal and intact parts;

Photos 12, 17, 22

(ii) quarters: kernels separated lengthways into four more or less equal pieces;

Photos 10, 15, 20

(iii) large pieces: portions smaller than a “chipped kernel”⁶ but larger than a “broken piece”;

Photos 9, 14, 19

(iv) broken pieces: portions of kernels which can pass through a 8mm sizing screen but not through a 3mm sizing screen;

Photos 8, 13, 18

(v) large pieces and halves: a mixture of kernels corresponding to the styles large pieces (iii) and halves (i) and of which the proportion of halves may be specified in the marking.

Photos 11, 16, 21

The different styles are represented in the Annex relating to colour, shape and size.

See photos in various size categories or Class descriptions for colour, shape and size.

In addition to the designation of the style in the marking, an indication of the number of pieces per kg may be given optionally.

⁶ A “chipped kernel” means a portion representing at least three-quarters of a “half”.

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality, colour and type shall be allowed in each package for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

A. Quality and colour tolerances

Defects allowed ^a	Tolerances allowed (per cent by weight of kernels)		
	Extra	Class I	Class II
(1) Kernels not satisfying the minimum requirements, which include not more than:	4	6	8
- Rotten kernels <i>Photo 1</i>	0.5	1 ^b	2 ^b
- Mouldy kernels <i>Photo 5</i>	0.5	1 ^b	2 ^b
- Shell fragments or foreign matter <i>Photos 7, 3</i>	0.1	0.1	0.1
(2) Kernels darker in colour, <i>Photos 8-22, lower left corner</i>	8	9	10
(3) Scuffing (halves only), <i>Photos 12, 17, 22</i>	10	[10]	-

^a The definitions of defects are listed in Annex II to this document.

^b Reservation of Poland in favour of a tolerance not exceeding 0.5 per cent.

B. Mineral impurities

Not greater than 1g/kg acid insoluble ash.

C. Size tolerances (styles)

For all styles, a minimum percentage of kernels corresponding to the style indicated in the marking is required and a maximum percentage by weight of kernels different from the style indicated is tolerated:

Style	Minimum percentage and tolerances allowed (per cent by weight of kernels)					
	Halves	Chipped kernels	Quarters	Large pieces	Broken pieces	Fragments <i>See photo 7</i>
Halves	85 ^a	15 ^b		5 ^c	1 ^c	1 ^c
Quarters	85 ^a			15 ^b	5 ^c	1 ^c
Large pieces	85 ^a				15 ^b	1 ^c
Broken pieces	10 ^b				90 ^a	1 ^d
Large pieces and halves	20 ^b			65 ^a	15 ^b	1 ^c

^a Minimum percentage

^b Tolerances allowed

^c Included in 15% tolerance

^d Included in 10% tolerance

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package may be uniform and contain only kernels of the same origin, crop year, quality, style and when applicable of the same variety and commercial style.

Uniformity of colour is compulsory for Extra Class and Class I.

See photos in Class Categories and colour tolerances in walnut kernel standard.

However, with regard to shape, “halves” which pass through a 15 mm mesh and “chipped kernels” may be included without limitation in consignments of “large pieces”.

The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.

B. Packaging

Walnut kernels must be packed in such a way as to protect the produce properly.

See photo 23

If wooden packaging is used, the produce must be separated from the bottom, sides and lid by paper or suitable protective material.

The materials used inside the package must be new, clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials and particularly of paper or stamps bearing trade specifications is allowed provided that the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

Kernels may be packed in airtight sealed containers, in a vacuum or in an inert gas.

See photo 23

C. Presentation

Kernels must be presented:

In small unit packages of uniform weight intended for sale directly to the consumer.⁷

See photo 23

Packaged in bulk.

⁷ The regulations of certain importing countries require compliance with a specific range of net weights for closed packages.

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package must bear the following particulars in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked and visible from the outside:

A. Identification

Packer) Name and address or
and/or) officially issued or
Dispatcher) accepted code mark⁸

B. Nature of produce

- "Walnut kernels".
- Name of the variety or commercial type for Extra@ class and class I where applicable (optional for class II).

C. Origin of produce

- Country of origin and, optionally, district where grown, or the national, regional or local place name.

D. Commercial specifications

- Class and optionally a commercial name; the words mixed colours in class II where applicable;
- Style (halves@, quarters@, large pieces@, broken pieces@ or large pieces and halves@) and optionally the number of pieces per kg;
- Crop year optional, mandatory according to the legislation of the importing country;
- Net weight;
- Best before followed by the date (optional).

E. Official control mark (optional)

This standard was first published in 1983
Revised and adopted as a UNECE Recommendation
on Walnut Kernels for a two year trial period 1996
Trial Period extended for one year 1998
Trial Period extended for one year 1999
Adopted as a revised UNECE Standard 2001
Inclusion of new Annex I 2002

⁸ The national legislation of a number of European countries requires the explicit declaration of the name and address.

Cerneaux De Noix

Sur les pages suivantes, le texte d'interprétation de la norme est indiqué en *italique noir*.

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les cerneaux de noix, c'est-à-dire la partie comestible des variétés (cultivars) issues de *Juglans regia* L.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les cerneaux de noix au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales¹

i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les cerneaux de noix doivent être:

- suffisamment secs pour assurer le maintien de la qualité;
Aucune preuve de l'humidité sur le noyau.
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
Photo 1
- fermes;
Noyau doit être croquant et composant logiciel enfichable.
- suffisamment développés; sont exclus les cerneaux racornis;
Photo 2
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles et de coques;
Photo 3, 6
- exempts d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
Photo 4
- exempts de traces d'attaques de parasites;
Photo 4
- exempts de rancissement ou d'aspect huileux;
- exempts de moisissures;
Photo 5
- exempts d'humidité extérieure anormale;
Noyau doit être croquant et composant logiciel enfichable.
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.
Noyau ne doit pas avoir les odeurs hors, c'est à dire fade, rance.

L'état des cerneaux de noix doit être tel qu'il leur permette:

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

¹ La définition des défauts est donnée en annexe du présent document.

²La méthode à utiliser doit être l'une des méthodes éprouvées en commun, dont il a été démontré au cours d'essais interlaboratoires visant à déterminer la teneur en eau des fruits secs (noix en coque et cerneaux) qu'elles donnent des résultats satisfaisants qui sont stipulés dans la norme-cadre et sont reproduits à l'annexe du présent document.

ii) Teneur en eau

- La teneur en eau des cerneaux de noix ne doit pas être supérieure à 5%².

Les cerneaux de noix ne doit pas avoir d'humidité de surface et ont crunch et enclencher lorsqu'ils sont brisés.

B. Classification

Les cerneaux de noix font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après, en fonction de leur qualité et de leur couleur³:

i) Catégorie «Extra»⁴

Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, de couleur uniformément claire et pratiquement exempts de couleur paille foncée et/ou citronnée à l'exclusion du brun foncé.

Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial⁵. Ils doivent être pratiquement exempts de tout défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

Les éraflures sont admises sur les morceaux suivants:

- les quartiers et tous les morceaux,
- les moitiés, pour autant que cela ne couvre pas plus de 10% de la surface de l'épiderme.

Photos 8, 9, 10, 11 & 12

ii) Catégorie «I»⁴

Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité, d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun clair et/ou couleur citronnée.

Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial⁵. Ils peuvent comporter des légers défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

Les éraflures sont admises sur les morceaux suivants:

- les quartiers et tous les morceaux,
- les moitiés, pour autant que cela ne couvre pas plus de 20% de la surface de l'épiderme.

Photos 13, 14, 15, 16 & 17

³ La gamme officielle des couleurs admises peut être obtenue après de la quarante-neuvième session de la section spécialisée (21-24 mai 2002) auprès du secrétariat de la CEE-ONU, Groupe des normes agricoles, bureau 432, Palais des Nations, 1211 Genève, Suisse.

⁴ Les cerneaux peuvent être désignés par une dénomination commerciale, à condition que la catégorie soit aussi exprimée dans le marquage.

⁵ Type commercial: Les cerneaux de noix dans les emballages doivent être d'apparence et de type général semblables et/ou appartenir à diverses variétés définies officiellement par le pays producteur.

iii) Catégorie «II»⁴

Cette catégorie comprend les cerneaux qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. Ils doivent être d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun foncé. Les cerneaux plus foncés peuvent être commercialisés dans cette catégorie à condition que leur couleur soit indiquée sur l'emballage. Ils peuvent comporter des défauts, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation et de présentation.

Cette catégorie comprend également les mélanges de cerneaux de différentes couleurs et désignés dans le marquage par l'expression «couleurs mélangées».

Les éraflures ne sont pas considérées comme un défaut.

Photos 18, 19, 20, 21 & 22

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE: TYPES

Les cerneaux de noix sont classés en types selon leur forme, comme suit:

i) moitié: amande d'une noix séparée en deux parties sensiblement égales et intactes;

Photos 12, 17, 22

ii) quart: amande d'une noix séparée dans le sens de la longueur en quatre parties sensiblement égales;

Photos 10, 15, 20

iii) invalide: partie d'amande plus petite qu'un «écorné»⁶ et plus grosse qu'une «brisure»;

Photos 9, 14, 19

iv) brisure: partie d'amande passant dans un calibre de 8 mm de diamètre, mais ne passant pas dans un calibre de 3 mm de diamètre;

Photos 8, 13, 18

v) invalides un mélange de cerneaux correspondant aux types invalide (iii) et et moitiés: moitiés (i) et dont le taux de moitiés peut être précisé dans le marquage.

Photos 11, 16, 21

Les différents types sont représentés dans l'annexe relative à la couleur, forme et calibre.

See photos in various size categories or Class descriptions for colour, shape and size.

En supplément de la désignation du type dans le marquage, l'indication du nombre de pièces au kg peut être précisée facultativement.

⁶ On entend par «écorné» une partie d'amande représentant au moins les trois quarts d'une «moitié».

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité, de couleur et de type sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité et de couleur

Défauts admis ^a	Tolérances admises (pourcentage en poids)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
1) Cerneaux non conformes aux caractéristiques minimales dont (au plus):	4	6	8
- cerneaux pourris <i>Photo 1</i>	0,5	1 ^b	2 ^b
- cerneaux moisissés <i>Photo 5</i>	0,5	1 ^b	2 ^b
- débris de coques ou de matières étrangères <i>Photos 7, 3</i>	0,1	0,1	0,1
(2) Cerneaux plus foncés	8	9	10
(3) Cerneaux éraflés (moitiés seulement)	10	[10]	-

^a Les définitions des défauts figurent à l'annexe II.

^b Réserve formulée par la Pologne en faveur d'une tolérance maximale de 0,5%.

B. Impuretés minérales

Les cendres insolubles dans l'acide ne doivent pas dépasser 1 g/kg.

C. Tolérances de calibre (types)

Pour tous les types, il est exigé un pourcentage minimum de cerneaux correspondant au type indiqué dans le marquage et il est toléré un pourcentage maximum en poids de cerneaux différent du type indiqué:

Type	Pourcentage minimum et tolérances admises (pourcentage en poids)					
	Moitié	Écorné	Quart	Invalide	Brisure	Débris <i>See photo 7</i>
Moitié	85 ^a	15 ^b		5 ^c	1 ^c	1 ^c
Quart	85 ^a			15 ^b	5 ^c	1 ^c
Invalide	85 ^a				15 ^b	1 ^c
Brisure	10 ^b				90 ^a	1 ^d
Invalides et moitiés	20 ^b			65 ^a	15 ^b	1 ^c

^a Pourcentage minimum

^b Tolérances admises

^c Inclus dans les 15% de tolérances

^d Inclus dans les 10% de tolérances

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des cerneaux de même origine, année de récolte, qualité et type, et le cas échéant de la même variété ou du même type commercial.

L'homogénéité de couleur est exigée pour les catégories Extra et I.

Toutefois, en ce qui concerne la forme, les «moitiés» passant dans une grille de 15 mm ainsi que les «écornés» peuvent être admis, sans limitation, dans les lots d'«invalides».

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les cerneaux de noix doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

See photo 23

Dans le cas d'emballages en bois, le produit doit être séparé du fond, des côtés et du couvercle par du papier ou tout autre matériau de protection approprié.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les cerneaux peuvent être emballés en récipients hermétiquement clos, sous vide ou sous gaz inerte.

See photo 23

C. Présentation

Les cerneaux doivent être présentés:

En petits emballages unitaires de poids identique dans le même colis, destinés ? être vendus directement au consommateur⁷;

See photo 23

En vrac en emballage.

⁷ La réglementation de certains pays importateurs impose, pour les emballages fermés, le respect d'une gamme définie de poids nets.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles, et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballer) Nom et adresse ou identification symbolique délivrée
et/ou) ou reconnue par un service officiel⁸
Expéditeur

B. Nature du produit

- «Cerneaux de noix»;
- Nom de la variété ou du type commercial pour les catégories «Extra» et «I» le cas échéant (facultatif pour la catégorie II).

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, facultativement, zone de production, ou appellation nationale, régionale, ou locale;

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie et facultativement une dénomination commerciale; la mention «couleurs mélangées» en catégorie II le cas échéant;
- Type («moitiés», «quarts», «invalides», «brisures» ou «invalides et moitiés») et facultativement le nombre de pièces au kg;
- Année de la récolte facultative ou obligatoire en vertu de la législation du pays importateur;
- Poids net;
- Date limite d'utilisation optimale (facultative).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Cette norme a été publiée pour la première fois en 1983

Révisée et adoptée en tant que Recommandation CEE-ONU
pour les cerneaux de noix pour une période d'essai de deux ans en 1996

Période d'essai prolongée d'un an en 1998

Période d'essai prolongée d'un an en 1999

Adoptée en tant que norme CEE-ONU révisée 2001

⁸ Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

Defects/Défauts



PHOTO 1:

DECAY

Significant decomposition caused by the action of micro-organisms.

DÉCADENCE

Significant decomposition caused by the action of micro-organisms.



PHOTO 2:

SHRIVELLED KERNELS

Kernel which is seriously shrunken, wrinkled and tough.

CERNEAUX RACORNIS

Noyau qui s'est considérablement desséchée, ratatinée et durcie.

Defects/Défauts



PHOTO 3:

FOREIGN MATTER

Any matter or material not associated with the product.

MATIÈRES ÉTRANGÈRES

Toute matière ne faisant pas associé au produit.



PHOTO 4:

INSECT DAMAGE

Visible damage caused by insects or other animal parasites the presence of dead insects or insect debris.

LES DOMMAGES D'INSECTES

Dommages visibles causés par des insectes ou autres parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.

Defects/Défauts



PHOTO 5:

MOULD

Mould filaments visible to the naked eye.

MOULD

Filaments de moisissure visibles à l'œil nu.



PHOTO 6:

SHELL

Outer shell and /or woody partition from between the halves of the kernel (internal central partition), and any fragments of either.

COUILLE

Coque extérieure et / ou partie ligneuse séparant les deux moitiés du cerneau (cloison médiane interne) et tout fragment ou soit.

Defects/Défauts



PHOTO 7:

FRAGMENTS

Kernel and skin fragments which can pass through a sizing screen of 3mm diameter.

DÉBRIS

Le noyau et les fragments d'épiderme qui passent dans un calibre de 3 mm de diamètre.

Broken Pieces/Morceaux Pièces



PHOTO 8:

**BROKEN PIECES EXTRA CLASS
*MORCEAUX CLASSE SUPPLÉMENTAIRE***



PHOTO 13:

**BROKEN PIECES CLASS I
*MORCEAUX DE CLASSE I***



PHOTO 18:

**BROKEN PIECES CLASS II
*MORCEAUX DE CLASSE II***

Large Pieces/Grande Pièces



PHOTO 9:

**LARGE PIECES EXTRA CLASS
DE GROS MORCEAUX DE CLASSE
SUPPLÉMENTAIRE**



PHOTO 14:

**LARGE PIECES CLASS I
GRANDE CLASSE PIÈCES I**



PHOTO 19:

**LARGE PIECES CLASS II
GRANDE CLASSE PIÈCES II**

Quarters/Quarts



PHOTO 10:

**QUARTERS EXTRA CLASS
QUARTS DE LA CLASSE
SUPPLÉMENTAIRE**



PHOTO 15:

**QUARTERS CLASS I
QUARTS DE LA CLASSE I**



PHOTO 20:

**QUARTERS CLASS II
QUARTS DE LA CLASSE II**

Large Pieces Halves/De Gros Morceaux Halves



PHOTO 11:

**LARGE PIECES HALVES EXTRA CLASS
DE GROS MORCEAUX MOITIÉS CLASSE
SUPPLÉMENTAIRE**



PHOTO 16:

**LARGE PIECES HALVES CLASS I
DE GROS MORCEAUX HALVES DE
CLASSE I**



PHOTO 21:

**LARGE PIECES HALVES CLASS II
DE GROS MORCEAUX HALVES DE
CLASSE II**

Halves/Demis



PHOTO 12:

HALVES EXTRA CLASS
MOITIÉS DE LA CATÉGORIE EXTRA



PHOTO 17:

HALVES CLASS I
DEMIS CLASSE I



PHOTO 22:

HALVES CLASS II
DEMIS CLASSE II

Packaging/Conditionnement



PHOTO 23:

PACKAGING

Re dio dui eugue volorti onsent volor iriusto consed do dipisiConullam incipsustio diam dolore consed doloreet vulputet prat irilis dunt dip ea feu.

CONDITIONNEMENT

Re dio dui eugue volorti onsent volor iriusto consed do dipisiConullam incipsustio diam dolore consed doloreet vulputet prat irilis dunt dip ea feu.

