

NOIX DE CAJOU

EAN 54 200532 0757 0

FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Ingrédients : NOIX DE CAJOU pelé

Peut contenir des traces de noix et cacahuètes

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	2554 kJ 616 kcal
Glucides	20,8 g
- Dont sucres	5 g
Matières grasses	48,9 g
- Dont acides gras saturés	8,8 g
Protéines	21,2 g
Fibres	3,8 g
Sel	10-25 mg

Information d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	?
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	+
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-
Noix	+
Cacahuètes	?

NOIX DE CAJOU

EAN 54 200532 0757 0

FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Cashewnoten gepeld

Noix de cajou pelé

Caractéristiques

Pays d'origine: Inde, Vietnam, Belgique

Texture : ferme, croquante

Couleur : blanc-ivoire

Goût/odeur : typique noisettes

Taille : 300-320 pièces par 454 g

Tolérances: composition 400-450 ou 220-240 pièces par 454 g: max 5%, cassé: max 5%, pièces (1/4): max 2%, demi: max 5%, total des anomalies: max 10%

Traités par des rayonnements (irradié): non

Les produits non OGM: oui

Traçabilité et étiquetage nécessaire selon EC 1830/2003: non

Consentement, conformément EC 1829/2003: non

Caractéristiques spécifiques chimiques

Data	Valeur	Extension
Humidité :	2,9	%
Valeur de peroxyde :	max 5,0meq O2/graisse	Meq O2/kg
Dioxyde de soufre :	n.a.	ppm
Acide prussique :	n.a.	ppm
Acides gras libres :	n.a.	%
Aflatoxine B1+B2+G1+G2 ppb	< 4	ppb
Ochratoxine A	n.a.	-
Métaux lourds :	selon la législation EU	
Pesticides :	selon la législation EU	

NOIX DE CAJOU

EAN 54 200532 0757 0

FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Data microbiologiques

Nombres de germes :	< 1.000.000	cfu/g
Levures et de moisissures :	< 100.000	cfu/g
Entérobactéries :	< 10	cfu/g
E. Col :	< 100	cfu/g
Listeria :	absent	cfu/0,01g
Salmonella :	absent	cfa/25g

Data logistiques

Emballage

Type d'emballage	Box & couvercle
Matériel de l'emballage	Polypropylène PP
Poids d'emballage	80 g
Conservation après production	260 jours
Contenu de l'emballage	1.100 kg

Stockage transport, conservation

Utilisation éventuel après ouverture

Les produits doivent être stockés dans un endroit frais et sombre qui est libre d'odeurs et dans une température entre 5-18°C, dans une humidité relative d'environ 65%, sauf indication contraire sur l'emballage.

Les produits doivent être transportés et stockés dans des conditions hygiéniques pour assurer que les produits ne peuvent être contaminés par la moisissure, des matières étrangères ou d'odeur.

Mode d'emploi : bien fermer après usage, conserver à un endroit sec, sombre et frais.
De préférence consommation 3 mois après ouverture.

NOIX DE CAJOU
EAN 54 200532 0757 0
FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

GMO STATEMENT

En Septembre 22, 2003, les deux règlements suivants s'appliquent:
Règlement EC 1829/2003, concernant l'approbation OGM dans la nutrition alimentaires humaine et l'alimentation animale et le Règlement EC 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage d'OGM à chaque étape du marché.

Conformément à ces règlements, nous vous informons comme suit :

Les produits sont Non-OGM: oui
Nécessite de traçabilité et étiquetage selon EC 1830/2003: non
Exiger un consentement en conformité avec EC 1829/2003: non