

CACAHUÈTES SALEES

EAN 54 200532 0761 7

FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Ingrédients : CACAHUETES, sel, huile de tournesol, huile de CACAHUETES

Peut contenir des traces de noix

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	2588 kJ 625 kcal
Glucides	12,6 g
- Dont sucres	4,7 g
Matières grasses	51,4 g
- Dont acides gras saturés	7,5 g
Protéines	24,6 g
Fiber	6,6 g
Sel	559,8-1399,5 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	+
Huile de cacahuètes	+

CACAHUÈTES SALEES

EAN 54 200532 0761 7

FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Description produit

Cacahuètes grillées et salées.

Caractéristiques

Pays d'origine: USA, Argentine, Belgique

Texture : ferme, croquante

Couleur : brun

Goût/odeur : cacahuètes

Taille : 38/42 compte par 28,35 g

Tolérances: selon client. Détection de métaux: au moins 5 mm Fe, 6 mm nonFe, 6 mm en acier inoxydable

Produits fabriqués dans une entreprise où des arachides et sésame sont traitées.

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

(Myco) Toxines

Data	Valeur	Extension
Aflatoxine B1 :	< 2	ppb
Aflatoxine B1+B2+G1+G2 :	< 4	ppb
Ochratoxine A :	p.d.	ppb
Patuline :	p.d.	ppb
Don-content :	p.d.	ppb

CACAHUÈTES SALEES

EAN 54 200532 0761 7

FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Caractéristiques spécifiques chimiques

Data	Valeur	Extension
Humidité :	1	%
Valeur de peroxyde :	max 15,0mcq O2/graisse	Meq O2/kg
Dioxyde de soufre :	p.d.	ppm
Acide prussique :	p.d.	ppm
Acides gras libres :	max 1 %	%
3MCPD-waarde :	absent	ppb
Sudan / para rouge :	absent	-
Métaux lourds :	selon la législation EU	
Pesticides :	selon la législation EU	

Data microbiologiques

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

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	1.250 kg

CACAHUÈTES SALEES
EAN 54 200532 0761 7
FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

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.

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