

## FIËSTA MIX

### EAN 54 200532 0747 1

### FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

**Ingrediënten:** CACAHUETES (80%), huile (CACAHUETS, tournesol), maïzena (mais, tapioca), sel, farine de BLE, sucre, pommes de terre, maltodextrine, algues, extrait de levure, chili poudre, colorants E141ii-E150a/E160c/E120, farine de riz, sirop de maïs, hot chili seasoning (poudre de chili arôme, maltodextrine, ail, poivre noir, oignon, poivre rouge, conservateur E330), épices, riz, sirop de glucose, SOYA sauce en poudre (BLE, SOYA, dextrine, koji, eau, colorant E150c) et extrait de poivre chili.

Peut contenir des traces de noix.

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	2514 kJ 606 kcal
Glucides	20,7 g
- dont sucres	6,3 g
Graisses	46,5 g
- dont saturées	10,6 g
Protéines	23,3 g
Fibres alimentaires	5,7 g
Sel	1,05 g

### 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	-

## FIËSTA MIX

### EAN 54 200532 0747 1

### FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-
Noix	?
Cacahuètes	+

### Description product

Mix de cacahuètes salées et épicées, et des crackers de riz

### Caractéristiques

Pays d'origine : USA, Argentine, Thaïlande, Chine, Pays-Bas, Bulgarie, Belgique

Texture : ferme, croquante, pas dur

Couleur : divers

Goût/odeur : paprika, chili, cacahuètes épicées

Taille : variable

Tolérances : max 5% de brisures, de métaux de détection: Fe> 1mm, nonF2> 2mm.

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

### Valeurs microbiologiques

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

## FIËSTA MIX

**EAN 54 200532 0747 1**

**FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023**

### Toxines (Myco)

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

### Valeurs 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 :	p.d.	%
3MCPD-waarde :	absents	ppb
Sudan / para rouge :	absents	-
Métaux lourds :	selon la législation EU	
Pesticides :	selon la législation EU	

### Data logistiques

Type d'emballage	Seau + couvercle
Matériel de l'emballage	Polypropylène PP
Poids d'emballage	350 gr
Conservation après production	260 jours
Contenu de l'emballage	5 kg

**FIËSTA MIX**  
**EAN 54 200532 0747 1**  
**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 refermer après chaque utilisation, à conserver 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