

1.) DESCRIPTION GENERALE :

Description : Notre mélange est composé de fruits secs biologiques de diverses origines.

Utilisation d'OGM : Pas d'utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés.

Ionisation : Aucun traitement ionisant n'a été réalisé sur ce produit.


2.) COMPOSITION :

Ingrédients	Pourcentage	Composition	Origine
Cacahuètes grillées salées	30%	Cacahuètes* (98.7 %), sel (1 %), gomme arabique (0.3%)	Egypte
Amandes grillées	25%	Amandes* (100%)	Espagne
Noisettes grillées salées	25%	Noisettes* (97 %), sel (3%)	Turquie
Cajou grillées salées	20%	Noix de cajou* (99.2 %), huile de coco* (0.4 %), sel (0.4 %)	Vietnam

3.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Cacahuètes grillées salées	Amandes grillées	Noisettes grillées salée	Cajou grillées salées
Couleur :	Dorées à marrons claire	Brune caractéristique de l'amande	Clair à brun foncé, recouvert de sel	Jaune doré
Odeur :	Typique. Absence notamment d'odeur rance ou de moisissure	Typique. Absence notamment d'odeur rance ou de moisissure	Typique, absence d'odeur étranger	Spécifique de la noix de cajou. Absence d'odeur étrangères
Texture :	Craquante	Craquante	Craquante	Entières et brisures
Saveur :	Salée, typique des arachides toastées. Absence d'amertume ou de goût de rance.	Typique. Absence notamment d'amertume ou de goût de rance	Caractéristique et salée, sans autres aôts étrangers	Spécifique et salée. Absence de goût étrangers

4.) SPECIFICATIONS PHYSIQUES :

Paramètres	Cacahuètes grillées salées	Amandes grillées	Noisettes grillées salée	Cajou grillées salées
Insectes vivants, vers, mites (dans lot entier)	Absence	Absence	Absence	Absence
Œufs d'insectes, cocon visible (Max %poids)	Absence	Absence	Absence	Absence
Corps étrangers (Max % poids)	2.0	0.1	-	0.01
Corps étrangers dangereux (Max % poids)	Absence	Absence	Absence	Absence
Endommagés (Max % poids)	-	3.0	10.0	15
Moisis (Max % poids)	-	-	1.0	0.5


5.) SPECIFICATIONS CHIMIQUES :

Paramètres	Cacahuètes grillées salées	Amandes grillées	Noisettes grillées salée	Cajou grillées salées
Humidité (% max)	6	3	3	5
Activité de l'eau	-	-	0.7	0.7
Pesticides	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur			
Métaux lourds	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur			
Mycotoxines	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur			

6.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Total
FMAT	<10000 ufc/g
Levures	<1000 ufc/g
Moisissures	<1000 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Salmonelles	Absence

7.) DONNEES NUTRITIONNELLES (pour 100gr.) :

Nutriments	Unité	Valeur
Energie	kcal	621
Energie	kJ	2569
Graisses	g	52.4
Dont Acides gras saturés	g	7.2
Glucides	g	13.5
Dont sucres	g	5
Fibres alimentaires	g	8.9
Protéines	g	19.5
Sel	g	0.67

Source : USDA Food Composition Databases, Ciqual & calculs

8.) ALLERGENES :

Allergènes (+ = présent, - = absent, ? =Présence fortuite)	
-	01 Céréales contenant du gluten
-	02 Poissons et dérivés
+	03 Arachides
-	04 Lait et dérivés
+	05 Noix et dérivés
-	06 Céleris et dérivés
-	07 Graines de sésame et dérivés
-	08 Crustacés et dérivés
-	09 œufs et dérivés
-	10 Moutarde et dérivés
-	11 Soja
-	12 Sulfites
-	13 Lupins
-	14 Mollusques

9.) CONDITIONS DE STOCKAGE :

Conditions de stockage :

Stockage idéal à 8°C et à une humidité relative de 65 % max.

DDM :

12 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus.

10.) CONDITIONNEMENT :

Code Article	Cartons					Palette			
	Poids	Détail	Hauteur (cm)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Poids total	Nb cartons	Cart/couche	Nb de couches
000205	5 kg	5 kg x 1	18,5	38,5	28,5	320	64	8	8