

**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<br>(+ = 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             |