



## 1.) DESCRIPTION GENERALE :

Description : Notre mélange est composé de fruits secs biologiques de diverses origines et de morceaux de chocolat biologique.

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

d'OGM :

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

## 2.) COMPOSITION :

Ingrédients	Pourcentage	Composition	Origine
Cajou grillées salées biologiques et équitables	30%	Noix de cajou*° (99.2%), sel (0.4%), huile de noix de coco (0.4%)	Vietnam
Chocolat noir 66% biologique et équitable	25%	Pâte de cacao*° (54.8 %), sucre de canne*° (32.7%), beurre de cacao*° (12%), émulsifiant : lécithine de tournesol*° <1%, extrait de vanille*° <1%	São Tomé
Amandes grillées	25%	Amandes* (100%)	Espagne
Baies des incas	20%	Baies des incas* (100%)	Equateur

\*Produit issu de l'agriculture biologique

°Produit issu du Commerce Equitable

## 3.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Noix de cajou grillées salées	Chocolat noir 66%	Amandes grillées	Baies des incas
Couleur :	Jaune doré	Marron foncé	Brune	Orange doré - brun
Odeur :	Typique de la noix de cajou. Absence d'odeur étrangère	Typique du chocolat	Typique, absence d'odeur rance/moisie	Typique des physalis, fruitée sans odeur étrangère
Texture :	Craquante. Entières et brisures	Craquante	Craquante	Moelleuse, légèrement collante
Saveur :	Salée et spécifique. Absence de goût étranger.	Typique du cacao	Typique, absence d'amertume	Typique et fruitée sans saveur étrangère

## 4.) SPECIFICATIONS PHYSIQUES :

Paramètres	Noix de cajou grillées salées	Chocolat noir 66%	Amandes grillées	Baies des incas
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)	0.01	0.1	0.1	0.1
Corps étrangers dangereux (Max % poids)	Absence	Absence	Absence	Absence
Endommagés (Max % poids)	15	-	<3	<4 (défauts de peaux)
Moisis (Max % poids)	0.5	-	-	-



## 5.) SPECIFICATIONS CHIMIQUES :

Paramètres	Noix de cajou grillées salées	Chocolat noir 66%	Amandes grillées	Baies des incas
Humidité (% max)	5	1.5	3	11-18
Activité de l'eau	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	<10 000 ufc/g
Levures	<1 000 ufc/g
Moisissures	<1 000 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Salmonelles	Absence

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

Nutriments	Unité	Valeur
Energie	kcal	553
Energie	kJ	2301
Graisses	g	39,65
Dont Acides gras saturés	g	9,85
Glucides	g	33,48
Dont sucres	g	19,28
Fibres alimentaires	g	10,53
Protéines	g	13,53
Sel	g	0,25

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
001009	5 kg	5kg	18,5	38,5	28,5	400 kg	80	10	8
001010	1,5 kg	150gx10	12	29,2	25	252 kg	168	12	14