



## 1.) DESCRIPTION GENERALE :

Description :	Nos noix de cajou au wasabi sont produites conformément aux règles de l'agriculture biologique. 88,59% du total des ingrédients d'origine agricole sont issus de filière BIOPARTENAIRE®.
Procédé de fabrication :	Echaudage – Egouttage - Grillage — Refroidissement – Mélange avec farine de tapioca, poudre de wasabi, sucre et sel – Séchage – Refroidissement – Tri – Conditionnement – Détecteur de métaux
Origine :	Vietnam
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 :

Noix de Cajou biologiques et équitables :	87.69%
Amidon de tapioca biologique :	10%
Sucre biologique :	1,05%
Sel de mer :	1,02%
Poudre de wasabi (90% raifort, 10% wasabi) biologique :	0,24%

## 3.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur :	Blanc gris.
Odeur :	Typique des noix de cajou au wasabi. Absence d'odeurs étrangères.
Texture :	Crémeuses, entières et uniformes
Saveur :	Typique des noix de cajou au wasabi. Absence de goûts étrangers

## 4.) SPECIFICATIONS PHYSIQUES :

Paramètres	Résultats
Insectes vivants, vers, mites (Dans le lot entier)	Aucun
Œufs d'insectes, cocon visible (Max. % poids)	Aucun
Corps étrangers (Max. % poids)	0,01
Corps étrangers dangereux (métaux, verre) (Max. % poids)	Aucun
Calibre <span style="float: right;">W320</span>	300 – 320 noix dans 454g
Noix cassées, max %	10
Dommages majeurs, max %	1,0
Dommages causés par des insectes, max %	0,5
Fruits rances, max %	0,5



### 5.) SPECIFICATIONS CHIMIQUES :

Paramètres	Résultats
Humidité, max. %	< 5%
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne
Métaux lourds	Conforme à la réglementation européenne
Aflatoxines	Conforme à la réglementation européenne

### 6.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Résultats
Flore mésophile aérobie totale	< 10 000 ufc/g
Levures et Moisissures	< 1000 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g

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

Nutriments	Unité	Valeur
Energie	kcal	513
Energie	kJ	2146
Graisses	g	29,86
Dont Acides gras saturés	g	5,88
Glucides	g	48,5
Dont sucres	g	17,69
Fibres alimentaires	g	4,35
Protéines	g	14,67
Sel	g	1,53

Source : fournisseur

### 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
000525	5 kg	Vrac	12,5	29,5	25,5	720kg	144	12	12
001003	1,25 kg	125g*10	10	25	25	210 kg	168	12	14