



# FICHE TECHNIQUE



## NOIX DE CAJOU BRISEES

<b>Produit</b>	Fruit sec / Noix de cajou brisées 2-5mm
<b>Ingrédients</b>	100 % Noix de cajou (Traces éventuelles d'autres fruits à coques)
<b>Origine</b>	Bresil, Vietnam, Nigeria ou Madagascar
<b>Bienfaits sur la santé</b>	Avec la pistache, la noix de cajou figure parmi celles qui renferment le moins de gras. Les noix de cajou constituent un complément alimentaire hautement énergétique (180 à 210 calories pour une portion de 30 g), et d'excellente qualité nutritionnelle : elles sont de bonnes sources de minéraux et d'oligo-éléments (en particulier en potassium, en magnésium et en fer), ainsi que de vitamines du groupe B et de vitamine E.
<b>DLUO</b>	6 mois dans les conditions de stockage recommandées
<b>Conditionnement</b>	Carton/12,5kg ou 25kg
<b>Étiquetage</b>	Le n° de lot et la DLUO sont mentionnés sur chaque carton
<b>Conditions de stockage</b>	À conserver dans un endroit frais (2 à 8°C) et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité

### Contaminants

<b>Aflatoxine</b>	< 2 ppb
<b>Aflatoxines totales (B1, B2, G1, G2)</b>	< 4 ppb
<b>Metaux lourds</b>	Conforme à la législation européenne
<b>Résidus de pesticides</b>	Conforme à la législation européenne

### Caractéristiques physico-chimiques

<b>Couleur, odeur, saveur</b>	Typique
<b>Corps étrangers</b>	0,05 %
<b>Autres variétés</b>	5 %
<b>Texture</b>	Ferme
<b>FFA</b>	< 1,5 %
<b>Particules et poussières (&lt;3,2mm)</b>	0,1 %
<b>Taille uniforme</b>	2-5mm
<b>Divisée et brisée</b>	1 %
<b>Acides gras</b>	1 %
<b>Humidité</b>	4-6 %
<b>Indice de peroxyde</b>	<10 meq /kg FAT
<b>Parasites vivants</b>	Absence

## Allergènes

<b>Œufs :</b>	Absence	<b>Soja :</b>	Absence
<b>Fruits à coque (amandes, noix, pistaches, noisettes) :</b>	Présence	<b>Sésame :</b>	Absence
<b>Céleri :</b>	Absence	<b>Gluten :</b>	Absence
<b>Crustacé :</b>	Absence	<b>Poisson :</b>	Absence
<b>Lait :</b>	Absence	<b>Mollusques :</b>	Absence
<b>Moutarde :</b>	Absence	<b>Lupin :</b>	Absence
<b>Arachide :</b>	Absence	<b>Le dioxyde de soufre et sulfite :</b>	Absence

## Caractéristiques microbiologiques

<b>Entérobactéries</b>	<10 UCF/g
<b>Escherichia coli</b>	ABSENT
<b>Salmonella sp.</b>	ABSENT
<b>Moisissure</b>	< 500 UCF/g
<b>Levures</b>	< 100 UCF/g
<b>Total</b>	<30000 UCF/g

## Autres

<b>Propriétés organoleptiques</b>	Correctes
<b>OGM</b>	Non, <0.9%
<b>Ionisation</b>	Absence
<b>Biologique</b>	Non
<b>Kasher</b>	certifié
<b>Halal</b>	Non certifié
<b>Végétariens</b>	Oui
<b>Végétaliens</b>	Oui

## Service qualité

<b>Responsable qualité</b>	Mme Tatyana PELVE
<b>Téléphone</b>	01 69 47 60 14
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:tatyana@premium-trading.fr">tatyana@premium-trading.fr</a>

## Service commandes

<b>Assistante commerciale</b>	Melle Amandine DEBON
<b>Téléphone</b>	01 69 47 60 14
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:secretariat.premium.t@gmail.com">secretariat.premium.t@gmail.com</a>