



# FICHE TECHNIQUE

## NOIX DE CAJOU GRILLEES, SALEES

<b>Produit</b>	Fruit sec / Noix de cajou grillées, salées
<b>Ingrédients</b>	Noix de cajou, sel
<b>Origine</b>	Vietnam
<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, 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>	Décembre 2018
<b>Conditionnement</b>	5 kg
<b>Etiquetage</b>	Le n° de lot et la DLUO sont mentionnés sur chaque carton
<b>Conditions de stockage</b>	A conserver dans un endroit frais (2 à 8°C) et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité

### Valeurs nutritionnelles

<b>Energie :</b>	631 kcal / 2620 kJ
<b>Protéines :</b>	19,8 g
<b>Glucides :</b>	21,8 g
<b>- Dont sucres :</b>	5,3 g
<b>Lipides :</b>	49,1 g
<b>- Dont acides gras saturés :</b>	9,5 g
<b>Sodium :</b>	272 mg
<b>- Soit équivalence en sel :</b>	685,44 mg
<b>Eau :</b>	2,13 g
<b>Fibres :</b>	4,4 g

### Caractéristiques chimiques

<b>Aflatoxine B1 :</b>	2 µg / kg (tolérance : max.)
<b>Aflatoxines B1 + B2 + G1 + G2 :</b>	4 µg / kg (tolérance : max.)
<b>Humidité :</b>	5,0 % (tolérance : max.)
<b>Acides gras :</b>	1,0 % (tolérance : max.)
<b>Indice de peroxyde :</b>	2,0 meq / kg fat (tolérance : max.)

## 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 physiques

	Valeur	Dimension	Tolérance	Méthode
<b>Fendues ou brisées</b>	10,0	% (w/w)	Min.	Visuelle
<b>Défauts mineurs</b>	4,0	% (w/w)	Max.	Visuelle
<b>- Dont dégradées</b>	3,0	% (w/w)	Max.	Visuelle
<b>- Dont moisies</b>	1,0	% (w/w)	Max.	Visuelle
<b>Tâches ou décoloration après cuisson</b>	12,0	% (w/w)	Max.	Visuelle sur les grains grillés
<b>Impuretés (pas de verre et de métal possible)</b>	5	n / 1000 kg	Max.	Visuelle
<b>Nombre (d'après le contrat)</b>	270 - 320	n / lb		FOSFA officielle méthode

## 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>