

FICHE TECHNIQUE

NOIX DE CAJOU BIO

Produit	Fruit sec / Noix de cajou BIO
Ingrédients	100 Noix de cajou ☐
Origine	TOGO, GHANA
Bienfaits sur la santé	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.
DLUO	24 mois
Conditionnement	Carton avec sac sous-vide 2 x 5
Poids	kg, 2 x 11,34 kg
Etiquetage	Le n° de lot et la DLUO sont mentionnés sur chaque carton
Conditions de stockage	A conserver dans un endroit frais (<15 °C), à l'abri de la lumière et sec (max. 65 d'humidité relative)

Valeurs nutritionnelles

Energie :	553 kcal / 2214 kJ
Matières grasses :	43,85 g
- Dont acides gras saturés :	7,78 g
Hydrates de carbones :	30,19 g
- Dont sucres :	5,91 g
Fibres :	3,3 g
Protéines :	18,22 g
Sel :	0,03 g

Caractéristiques chimiques

Nombre total de germes :	< 100.000 cfu/g
Levures :	< 10.000 cfu/g
Moisissures :	< 10.000 cfu/g
Enterobacteria :	< 1.000 cfu/g
E.coli :	< 10 cfu/g
Salmonella :	Négatif dans 125g

Processus de production

Processus :

Enlèvement des noix de cajou de la pomme de cajou ☑ Séchage au soleil ☑ Fissuration à la main ☑ Séchage au soleil ☑ Suppression Testa ☑ Classement et Tri ☑ Tamisage ☑ Détection de métaux ☑ Conditionnement

Détection de métaux : Oui (sensibilité : FE 0,8 mm / non FE 1,0 mm / SS 1,2 mm)

Aimants : Non

Tamisage : Oui (largeur des mailles : 36)

Traitement thermique maximal : 70 °C

Allergènes

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

Caractéristiques physiques

Apparence :	Typique, ivoire pâle à gris cendré clair
Odeur :	Typique, sans aucune odeur,
Saveur :	Typique, sans saveur
Texture :	Ferme en croquant

Service qualité

Responsable qualité :	PDG Espoir 2019 Sarl
Téléphone :	+228 -----
E-mail :	contact@agri-espoir.com

Service commandes

Assistante commerciale :	Mr -----
Téléphone :	+228
E-mail :	commercial@agri-espoir.com

Contact



Tél: +228 70 758 376



Tél: +233 70 758 376

Espoir 2019 Sarl

E - Mail : contact@agri-espoir.com

Site internet : www.agri-espoir.com