

# FICHE TECHNIQUE

## NOIX DE CAJOU BIO

<b>Produit</b>	Fruit sec / Noix de cajou BIO
<b>Ingrédients</b>	100 Noix de cajou ☐
<b>Origine</b>	TOGO, GHANA
<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>	24 mois
<b>Conditionnement</b>	Carton avec sac sous-vide 2 x 5
<b>Poids</b>	kg, 2 x 11,34 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 (<15 °C), à l'abri de la lumière et sec (max. 65 d'humidité relative)

### Valeurs nutritionnelles

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

### Caractéristiques chimiques

<b>Nombre total de germes :</b>	< 100.000 cfu/g
<b>Levures :</b>	< 10.000 cfu/g
<b>Moisissures :</b>	< 10.000 cfu/g
<b>Enterobacteria :</b>	< 1.000 cfu/g
<b>E.coli :</b>	< 10 cfu/g
<b>Salmonella :</b>	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 :	<a href="mailto:contact@agri-espoir.com">contact@agri-espoir.com</a>

### Service commandes

Assistante commerciale :	Mr -----
Téléphone :	+228
E-mail :	<a href="mailto:commercial@agri-espoir.com">commercial@agri-espoir.com</a>

### Contact



Tél: +228 70 758 376



Tél: +233 70 758 376

### Espoir 2019 Sarl

E - Mail : [contact@agri-espoir.com](mailto:contact@agri-espoir.com)

Site internet : [www.agri-espoir.com](http://www.agri-espoir.com)