

Purée de noix de cajou

Dénomination de vente : Purée de noix de cajou

Utilisation : à cuisiner ou à tartiner

Présentation : Pot verre

Durée de vie : 2 an(s)

Poids net : 0,350 kg

Ingrédients : NOIX DE CAJOU* 100 %

Allergènes : voir tableau ci-dessous.



(FR-047-021)

Agriculture Biologique* :



FR-BIO-01

AGRICULTURE VIET NAM

* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique	2500kJ, 601kcal		
Matières grasses	43,0g	- Dont Saturées	8,7g
Glucides assimilables	26,0g	- Dont Sucres	7,3g
Fibres	3,0g	Protéines	21,3g
Sel	0,032g		

Vitamines et minéraux : VIT K 37,4 µg (50%*)/ VIT B6 0,26 mg (18%*)/ Vit B1 0,5 mg (48%*), Potassium 665 mg (33%*)/ Phosphore 494 mg (70%*)/ Calcium 44 mg (5,5%*)/ Magnésium 255 mg (68%*)/ Fer 6,1 mg (43%*)/ Cuivre 1,88 mg (188%*)/ Zinc 5,37 mg (53%*)/ Manganèse 1,65 mg (82%*)

* %= Pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)

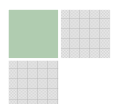
Caractéristiques organoleptiques / visuelles

Couleur crème	Texture pateuse, collante
Saveur douce, typique noix de cajou	Granulométrie : 80-140µm



Méthode de fabrication

Noix de cajou séchées à l'air chaud, broyées à la meule de pierre basse température.



Paramètres qualitatifs

Humidité : < 2 %

SANS GLUTEN



Déclaration allergène : En rouge, les allergènes présents dans l'usine

A = **A**bsence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, voir risque de contaminations croisées maîtrisé)

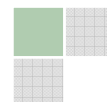
T = présent à l'état de **T**races dû à des contaminations croisées non maîtrisées

P = **P**résent dans les matières premières ou contamination croisées significatives

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	T
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	T
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	P
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A

Nous mentionnons sur tous nos produits finis :

« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide, les fruits à coques, le lait, le soja, le seigle et le petit épeautre (gluten). »



Caractéristiques microbiologiques

Mésophiles aérobie < 50 000 UFC/g
Enterobactéries < 100 UFC/g
Levures, moisissures < 5 000 UFC/g
Salmonelle = absence/25g
B. cereus < 100 UFC/g

Autres contaminants

Conforme à la réglementation

Conditions de stockage / conservation

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.
Température optimale 3-15°C

Informations logistiques	Code douanier : 20081999	
Code article : CAJ	Code barre : 3 390 390 000 184	
Description des unités de manutention	Poids brut (KG) :	Dimensions :
Unité : Pot verre de 0,350 kg net	0,529	71,8x118,8 mm
Colis de 6 unité(s)	3,275	228x154x132 mm
Palette : 5 couches de 25 colis	409,375	80x120x 76,0 cm

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la législation en vigueur.

