

NOIX DE CAJOU BIOLOGIQUES 250g**PRESENTATION****Historique** :

Découvert au Brésil par les Portugais, l'anacardier est emmené par des colons en 1578 au Mozambique, puis dans l'état du Kerala en Inde pour finalement se répandre dans d'autres régions de l'Asie. La culture s'est depuis étendue à d'autres zones du globe, notamment l'Afrique de l'Ouest où la production, pour raisons climatiques, reste assez faible.

Description :

Fruits secs oléagineux, les noix de cajou sont entières et de couleur blanc ivoire, en forme de demi-lune d'environ trois centimètres de longueur.

Ingrédient(s) : Noix de cajou biologiques

Peut contenir des fragments de coques.

Process de fabrication : 1. Séchage éventuel/ 2. Nettoyage-triage/ 3. Calibration/ 4. Décorticage-pelage/ 5. Emballage

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

A déguster à l'apéritif, seule ou en mélange avec d'autres fruits secs. Dans les recettes salées, elle apportera croquant, originalité et exotisme : riz pilaf, curry, salades, panures, accompagnement de poissons ou volailles... Idéale aussi en pâtisserie : tartes, biscuits...

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100g</u>
Energie.....	584 kcal / 2424 kJ
Matières grasses.....	44 g
dont acides gras saturés.....	7,8 g
Glucides.....	27,2 g
dont sucres.....	5,9 g
Fibres alimentaires.....	3 g
Protéines.....	18,2 g
Sel.....	0,03 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 0801.32.00

Traçabilité :

Agriculture : Brésil, Inde, Tanzanie, Vietnam

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

NOIX DE CAJOU BIOLOGIQUES 250g

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Contient des fruits à coques.

Présente un risque de contaminations croisées avec les allergènes suivants : amandes, gluten, noisettes, sésame et soja.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
-	
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

NOIX DE CAJOU BIOLOGIQUES 250g

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
250g/6	Film plastique + étiquette	Carton C	NOICC250	3329487131258	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton C	195*180*145	0,104	24	10	240	1440

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.