



FICHE TECHNIQUE

Noix de Cajou entière



Créé le : 06/06/2023
Révisé le : 08/02/2024

Version 2

IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	Noix de cajou (100%)
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : Vietnam
PROCEDE DE FABRICATION	Décortiquée et blanchie

ASPECT / TEXTURE	Noix entières (<1/8 amande cassée), blanc à ivoire, croquantes sans dureté. La présence d'un trou à l'extrémité, un craquellement ou une fissure centrale n'est pas considérée comme un défaut.	
GOUT / ODEUR	Typique de la noix de cajou, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Energie	2414kJ / 553kcal	Données nutritionnelles issues des tables Ciqual.
Matières grasses	43.8g	
Dont acides gras saturés	7.7g	
Glucides	30.2g	
Dont sucres	5.9g	
Protéines	18.2g	
Sel	0.01g	

CONTAMINANTS

PESTICIDES	Conforme à la législation européenne en vigueur : règlement 396/2005/CE
METAUX LOURDS MYCOTOXINES	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlement 2023/915/CE et ses modifications portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
NANOMATERIAUX	Non soumis à étiquetage selon règlement 1169/2011/CE et ses modifications concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	<100 000 ufc/g	Levures et moisissures	<1000 ufc/g
Salmonella	Absence /25g	E.coli	<10 ufc/g
B.cereus	<100 ufc/g	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Listeria	Absence /25g	Entérobactéries	<1000 ufc/g



FICHE TECHNIQUE

Noix de Cajou entière



Créé le : 06/06/2023
Révisé le : 08/02/2024

Version 2

INFORMATIONS PRODUIT

Allergènes	Allergène(s) présent(s) dans le produit à déclarer selon règlement 1169/2011/CE : noix de cajou Susceptible de contenir : fruits à coque.
OGM	Produit non soumis à étiquetage - Conforme aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires dérivées d'OGM.
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 1999/2/CE.

Critères physico-chimiques

Humidité	<3%
Acidité oléique	<1,5%
Indice de peroxyde	<10meqO2/kg
Calibre	W320 (660-706 noix/kg)

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

DDM	12 mois		
Conditions de conservation	A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.		
Contact alimentaire	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et 10/2011/CE et leurs modifications. Conforme à la réglementation française en vigueur : Décret n°2007/766 et ses modifications.		
Poids NET UVC (kg)	1	5	
Colisage	10x1	1x5	2x5
Code Article BEDOUIN	02401007	02401001	02401008
Emballage primaire	Sache transparente OPP /CPP	Sache transparente PEBD	
PALETTISATION		Type palette	Palette bois EUR
Nombre de colis/rang	8 (premier rang) 6	9	9
Nombre de rang/palette	8	9	7
Nombre de colis/palette	50	81	63