FTC 160-07
03/12/2024

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : BEURRE DE CACAHUETES CREMEUX
PRODUCT SPECIFICATION : CREAMY PEANUT BUTTER

Dénomination légale du produit / *Legal denomination*	Beurre de cacahuètes torréfiées. / *Roasted peanut butter.*		
Description produit fini / *Final product description*	Beurre de cacahuètes crémeux de couleur marron clair. Goût et odeur caractéristiques de la cacahuète, légèrement sucré et salé / *Creamy peanut butter, light brown color. Typical taste and odour of slightly sweetened and salted peanut.*		
Particularité produit / *Product specificities*	Goût naturel de la cacahuète, sans exhausteur de goût et sans colorant. Produit sans huile de palme *et sans additif,* fabriqué en France à partir de cacahuètes des Amériques. Produit riche en fibres et source de protéines. *Végan.* / *Peanut natural taste, without flavour enhancer or colourings. Palm-oil and additive free product, made in France with peanuts from the Americas. Rich in dietary fibre and source of protein. Vegan.*		
Certification site de production / *Certifications*	Système qualité certifié IFS et BRC / *Factory quality management certified IFS and BRC*	code emballeur / *Packaging code*	EMB 81163 C
Marque / *Brand*	Menguy's		
EAN 13 (si demandé)	3327272107259		
Conditionnement / *Packaging*	Pot PET / PET jar		
Grammage (g) / Weight (g)	454		
DDM / *BB*	12 mois / 12 months		
Format DDM et n° de lot / *BB and lot marking format*	DDM (JJ.MM.AA) et horodatage (hh:mm) / *BB (DD.MM.YY) and production date coding (hh:mm)*		
Etiquetage Liste des ingrédients / *Ingredients list*	**Cacahuètes** des Amériques grillées 86%, graisses végétales (sal, cacao), sucre, sel. / *Americans roasted **peanuts** 86%, vegetable fats (sal, cocoa), sugar, salt.*		
Lieu de vente / *Point of sale*	Grande distribution / Modern distribution		
Conditions de transport / *Tranport conditions*	Transport à température ambiante en camion propre, sans odeurs et sans produits pouvant altérer la qualité de la livraison / *Transport at ambient temperature in a clean truck, without odor and foreign substances or spoilage which could affect the product's quality.*		
Conditions de conservation / *Storage conditions*	Conserver dans son emballage d'origine bien fermé au frais et au sec dans un endroit sans odeurs et sans substances pouvant altérer la qualité du produit. / *Store in a cool dry place free from odours or substances that could alter its quality, and in its well-closed original packacking.*		
Préconisations d'utilisation / *Use conditions*	Remontée d'huile naturelle : mélanger si nécessaire / *Oil could rise naturally: mix if necessary.*		
Utilisations prévues / *Predicted uses*	Utilisation directe consommateur, ou comme aromatisation ou ingrédient. / *Direct consumption, or use as flavouring purpose or as ingredient.*		

Liste des allergènes / *Allergens list*	
Présence volontaire / *Voluntary presence*	Cacahuètes (arachides) / *Peanuts*
Risque de contaminations croisées dans l'usine / *Cross contamination's risks within the factory*	Produit élaboré dans une usine transformant les produits allergènes suivants : fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de macadamia, noix du Brésil, noix de pécan, noix de cajou) - blé - soja. / *Produced in a factory using the following allergen products : nuts (almonds, hazelnuts, pistachios, walnuts, Macadamia Nuts, Brazil nuts, Pecan nuts, cashews) - wheat - soy.*

SOCIETE : FRANCE SNACKING APERITIF
Parc d'activités du Cassé 2, 13-15 rue Jean Monnet
31242 L'Union cedex France
Tel : +33 (0) 5 62 48 52 51 ; Fax : +33 (0) 5 62 48 52 45

Nom : Vincent Le Mouël
Fonction : Responsable Qualité
/ Head quality manager
vincent.lemouel@menguys.fr

FTC 160-07
03/12/2024

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : BEURRE DE CACAHUETES CREMEUX
PRODUCT SPECIFICATION : CREAMY PEANUT BUTTER

Caractéristiques physico chimiques / *Physical and chemical parameters*				
Critères / *Criteriae*	**Unité / *Unit***	**Méthode / *Method***	**Cible / *Target***	**Tolérance / *Tolerance***
Aflatoxines totales	ppb	HPLC dérivation cobra cell - analyse libératoire sur la matière première / *Releasing analysis on raw material*	< 4	-
Aflatoxine B1	ppb		< 2	-
Pesticides et métaux lourds / *Pesticides & Heavy metals*	Conformes à la législation européenne en vigueur / *In accordance with EU rules*			
Taux de défauts / *Defects*	**Unité / *Unit***	**Méthode / *Method***	**Cible / *Target***	**Tolérance / *Tolerance***
Goût et odeur étrangers / *Abnormal taste and odour*	-	Dégustation / *Tasting*	Absence / *Nil*	-
Bocal soumis au détecteur de métaux / *PET Jar passed through metal detector*				

Valeurs nutritionnelles moyennes / *Average nutritional values*	**Unité / *Unit***	**Pour 100 g / *per 100 g***
Valeurs énergétiques / *Energy*	kJ	2607
	kcal	629
Matières grasses / Fat	g	52
dont acides gras saturés / *of which saturates*	g	9,5
Glucides / *Carbohydrate*	g	12
dont sucres / *of which sugars*	g	8,7
Fibres alimentaires / *Fibre*	g	6,7
Protéines / *Protein*	g	25
Sel / *Salt*	g	0,86

NUTRI-SCORE / *Algorithme originel*

Caractéristiques microbiologiques / *Microbiological parameters*				
Bactéries recherchées / *Bacteriae*	**Unité / *Unit***	**Méthode / *Method***	**Cible / *Target***	**Tolérance / *Tolerance***
Flore mésophile aérobie totale / *Total plate count*	ufc/g	NFEN ISO 4833 ou protocole équivalent	≤ 1000	≤ 10 000
E coli / *E. coli*	ufc/g	NFEN ISO 16649-2 ou protocole équivalent	Absence / *Nil*	≤ 10
Salmonelles / *Salmonella*	ufc/25g	ISO 6579 ou protocol équivalent	Absence / *Nil*	-

SOCIETE : FRANCE SNACKING APERITIF

Parc d'activités du Cassé 2, 13-15 rue Jean Monnet
31242 L'Union cedex France

Tel : +33 (0) 5 62 48 52 51 ; Fax : +33 (0) 5 62 48 52 45

Nom : Vincent Le Mouël

Fonction : Responsable Qualité / Head quality manager

vincent.lemouel@menguys.fr