

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : CACAHUETES GRILLEES SALEES (100% demies)
 PRODUCT SPECIFICATION : ROASTED SALTED PEANUTS (100% splits)**

Dénomination légale du produit / Legal denomination	Cacahuètes splits (demies) grillées salées / Peanut splits, roasted and salted		
Description produit fini / Final product description	Cacahuètes blanchies 100% splits grillées et légèrement salées Texture croquante, goût et odeur caractéristiques de la cacahuète grillée. / Blanched peanuts splits, roasted and slightly salted. Crunchy, roasted peanuts typical taste and odor		
Particularité produit / Product specificities	Grillage avec de l'huile de tournesol non hydrogénée. / Roasting process using non hydrogenated sunflower oil		
Certification site de production / Certifications	Système qualité certifié IFS et BRC / Factory quality management certified IFS and BRC	code emballer / Packaging code	EMB 81163 C
Code produit / Product code	MINCCH990903008		
Marque / Brand	Menguys Ingrédients		
EAN 13	3490949909033		
Conditionnement / Packaging	Sachet coussin sous atmosphère protectrice / Pillow bag under protective atmosphere		
Grammage (kg) / Weight (kg)	1		
DDM / BB	12 mois/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 , huile de tournesol, sel. / Peanuts , sunflower oil, salt		
Recommandation enfants / Children advices	Nous vous recommandons de ne pas donner de cacahuètes aux petits enfants. Ils risqueraient de les avaler sans les croquer et de s'étouffer. / We advise you not to give peanuts to young children, who might swallow them without chewing and choke on them.		
Conditions de transport / Transport conditions	Transport à température ambiante en camion propre, sans odeur et sans produit pouvant altérer la qualité de la livraison / Transport at ambient temperature in a clean truck, without odor and foreign substances or spillage's which could affect product's quality.		
Conditions de conservation / Storage conditions	Avant ouverture : A conserver au frais et au sec. Après ouverture : A conserver au frais et au sec dans un endroit sans odeurs et sans substances pouvant altérer la qualité du produit, et à consommer rapidement après ouverture. We recommend to store the product in a cool dry place, free from odors or substances that could alter its quality, and to consume it quickly after opening.		
Utilisations prévues / Predicted uses	Utilisation directe consommateur ou associées à des préparations culinaires (plats cuisinés, salades) / Direct consumption or used in cooking (cooked dishes, salads)		

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, noix, pistaches, noix de macadamia, noix du Brésil, noix de pécan, noix de cajou) - E220 - blé - soja / Produced in a factory using the following allergen products : nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, Macadamia Nuts, Brazil nuts, Pecan nuts, cashews) - E220 - 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 Mouél
 Fonction : Responsable Qualité
 / Head quality manager

vincent.lemouel@menguys.fr

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : CACAHUETES GRILLEES SALEES (100% demies)
PRODUCT SPECIFICATION : ROASTED SALTED PEANUTS (100% splits)
Caractéristiques physico chimiques / Physical and chemical parameters

Critères / Criteriae	Unité / Unit	Méthode / Method	Cible / Target	Tolérance / Tolerance
Humidité / Moisture	%	dessiccation 130°C 5 min	≤ 2,5	≤ 3
Acidité oléique / Oleic acidity	g d'ac. oléique / 100g de MG	NFT 60-204	≤ 1,5	≤ 2,5
Indice de peroxyde / Peroxyde index	mEq/ kg de MG	NFT 60-220	≤ 10	≤ 15 - NC > 20
Aflatoxines totales	ppb	HPLC dérivation cobra cell-analyse libératoire sur la matière première / Releasing analysis on raw material	< 4	-
Aflatoxine B1	ppb		< 2	-
Sel / Salt	%	Conductimétrie	1	+/- 0,5
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 odor	-	Dégustation / Tasting	Absence / Nil	-
Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values	Unité / Unit	Pour 100 g / per 100 g		
Valeurs énergétiques / Energy	KJ	2548		
	kcal	615		
Matières grasses / Fat	g	50		
dont acides gras saturés / of which saturated	g	5,8		
Glucides / Carbohydrate	g	11		
dont sucre / of which sugars	g	5,8		
Fibres alimentaires / Fibre	g	8,6		
Protéines / Protein	g	26		
Sel / Salt	g	0,84		

 NUTRI-SCORE *actualisé 2024*

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	≤ 10 000	-
Levures / Yeasts	ufc/g	NFV 08-036 ou protocole équivalent	≤ 500	≤ 5000
Moisissures / Moulds	ufc/g		≤ 500	≤ 5000
Salmonelles / Salmonella	ufc/25g	ISO 6579 ou protocole 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@menquys.fr