

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : MELANGE SALE (Recette 21)
PRODUCT SPECIFICATION : SALTED MIX (Recipe 21)

Dénomination légale du produit / Legal denomination	Mélange de graines grillées et salées / <i>Mix of roasted salted nuts</i>		
Description produit fini / Final product description	Mélange de graines grillées et légèrement salées / <i>Mix of roasted slightly salted nuts</i>		
Particularité produit / Product specificities	Grillage des graines avec de l'huile de tournesol non hydrogénée / <i>Roasting process using non hydrogenated sunflower oil</i>		
Certification site de production / Certifications	Système qualité certifié IFS et BRC / <i>Factory quality management certified IFS et BRC</i>	code emballer / <i>Packaging code</i>	EMB 81163 C
Marque / Brand	Menguy's Professionnel		
EAN 13	MINMEL170951008 / 3490941709518		
Conditionnement / Packaging	Sachet coussin sous atmosphère protectrice / <i>Pillow bag under protective atmosphere</i>		
Grammage (g) / Weight (g)	1000		
DDM / BB	12 mois / months		
Format DDM et n° de lot / BB and lot marking format	DDM (JJ.MM.AA) et horodatage (hh:mm) / <i>BB (DD.MM.YY) and production date coding (hh:mm)</i>		
Etiquetage Liste des ingrédients / Ingredients list	Cacahuètes blanchies grillées , noix de cajou grillées , amandes avec peau grillées , noisettes avec peau grillées , huile de tournesol, sel / <i>Blanched roasted peanuts , roasted cashews ,roasted almonds with skin , roasted hazelnuts with skin, sunflower oil, salt</i>		
Recommandation enfants / Children advices	Nous vous recommandons de ne pas donner de graines aux petits enfants. Ils risqueraient de les avaler sans les croquer et de s'étouffer / <i>We advise you not to give kernels to young children, who might swallow them without chewing and choke on them</i>		
Conditions de transport / Transport conditions	Transport à température ambiante en camion propre, sans odeur et sans produit pouvant altérer la qualité de la livraison / <i>Transport at ambient temperature in a clean truck, without odour and foreign substances or spoilages which could affect the product's quality.</i>		
Conditions de conservation / Storage conditions	Avant ouverture : A conserver au frais et au sec. Après ouverture : Conserver dans l'emballage refermé hermétiquement, au frais et au sec, dans un endroit sans odeurs et sans substances pouvant altérer la qualité du produit. Consommer rapidement. / <i>Before opening: We recommend to store the product in a cool dry place. After opening, reseal the bag tightly and store in a cool dry place free from odours or substances that could alter its quality, and consume quickly.</i>		
Utilisations prévues / Predicted uses	Utilisation directe consommateur ou associées à des préparations culinaires (plats cuisinés, pâtisseries, desserts) / <i>Direct consumption or used in cooking (cooked dishes, pastries, deserts)</i>		

Composition / Recipe				
Ingrédients / Ingredients	%	Calibre / Size	Origine géographique / Origin	Ingrédients non OGM / non ionisés GMO-Free / non-ionised Ingredients
Cacahuètes blanchies / Blanched peanuts	CONFIDENTIEL			OUI / YES
Noix de cajou / Cashews				OUI / YES
Amandes brunes / Raw almonds				OUI / YES
Noisettes avec peau / Hazelnuts with skin				OUI / YES
* Huile de tournesol intégrée dans les graines / Sunflower oil included in roasted nuts				OUI / YES
Sel / Salt				OUI / YES

* Le taux d'huile ajoutée lors du grillage peut légèrement varier en fonction des conditions climatiques (± 0,5%) / *Oil added within roasting process is dependant of climatic conditions (± 0,5%)*

Liste des allergènes / Allergens list	
Présence volontaire / Voluntary presence	Cacahuètes (arachides), noix de cajou, noisettes, amandes / <i>Peanuts, cashews, hazelnuts, almonds</i>
Risque de contaminations croisées dans l'usine / Cross contamination's risks within the factory	Produit élaboré dans une usine transformant les produits allergènes suivants : autres fruits à coque (Noix du Brésil, noix, pistaches, noix de Macadamia, noix de pécan) - E220 - blé - soja / <i>Produced in a factory using the following allergen products : other nuts (Brazil nuts, walnuts, pistachios, Macadamia nuts, pecan nuts) - E220 - wheat - soya</i>

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : MELANGE SALE (Recette 21)
 PRODUCT SPECIFICATION : SALTED MIX (Recipe 21)

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	≤ 3
Oxygène résiduel / Residual oxygen	%	sonde porta map	≤ 2%	≤ 4%
Acidité oléique / Oleic acidity	g d'ac. oléique / 100g de MG	NFT 60-204	≤ 1	≤ 1,5
Indice de peroxyde / Peroxyde value	mEq/ kg de MG	NFT 60-220	≤ 10	≤ 15 - NC > 20
Aflatoxines totales [cacahuètes / peanuts]	ppb	HPLC dérivation cobra cell analyse libératoire sur la matière première / Releasing analysis on raw material	< 4	-
Aflatoxines totales [noisettes / hazelnuts] [amandes / almonds]	ppb		< 10	-
Aflatoxine B1 [cacahuètes / peanuts]	ppb		< 2	-
Aflatoxine B1 [noisettes / hazelnuts]	ppb		< 5	-
Aflatoxine B1 [amandes / almonds]	ppb		< 8	-
Aflatoxines totales [noix de cajou / cashews]	ppb	Analyse par campagne sur la MP / Analysis on raw material by crop	< 4	-
Aflatoxines B1 [noix de cajou / cashews]	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
1/2 graines et brisures / Splits	%	Tri - pesée / Sorting & weighing	≤ 50	≤ 60
Goût et odeur étrangers / Abnormal taste and odor	-	Dégustation / Tasting	Absence / Nil	-

Paquet soumis au détecteur de métaux / Pack passed through metal detector

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values	Unité / Unit	Pour 100 g / per 100 g
Valeurs énergétiques / Energy	kJ	2588
	kcal	625
Matières grasses / Fat	g	51
dont acides gras saturés / of which saturates	g	6,3
Glucides / Carbohydrate	g	15
dont sucres / of which sugars	g	5,5
Fibres alimentaires / Fibre	g	6,9
Protéines / Protein	g	23
Sel / Salt	g	0,47

NUTRI-SCORE / Algorithme actualisé 2025



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	≤ 5000	-
Moisissures / Moulds	ufc/g		≤ 5000	-
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	NFEN ISO 16649-2 ou protocole équivalent	Absence / Nil	≤ 10
<i>Bacillus cereus</i> / <i>Bacillus cereus</i>	ufc/g	ISO 7932 ou protocole équivalent	≤ 1000	-
Salmonelles / <i>Salmonella</i>	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@menguys.fr