

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : NOIX DE CAJOU GRILLEES SALEES**  
**PRODUCT SPECIFICATION : ROASTED SALTED CASHEW NUTS**

Dénomination légale du produit / <i>Legal denomination</i>	Noix de cajou grillées salées / <i>Salted roasted cashew nuts</i>		
Description produit fini / <i>Final product description</i>	Noix de cajou blanchies grillées et légèrement salées. Texture croquante, goût et odeur caractéristiques de la noix de cajou grillée. / <i>Blanched roasted cashew, slightly salted. Crunchy, roasted cashew typical taste and odor</i>		
Particularité produit / <i>Product specificities</i>	Grillage avec de l'huile de tournesol non hydrogénée. / <i>Roasting process using non hydrogenated sunflower oil</i>		
Certification site de production / <i>Certifications</i>	Système qualité certifié IFS et BRC <i>Factory quality management certified IFS and BRC</i>	code emballleur / <i>Packaging code</i>	EMB 81163 C
Marque / <i>Brand</i>	Menguy's ingrédients		
EAN 13 / <i>Gencod</i>	3490949908760 / MINCAJ990876008		
Conditionnement / <i>Packaging</i>	Sachet coussin sous atmosphère protectrice / <i>Pillow bag under protective atmosphere</i>		
DDM / <i>BB</i>	12 mois / <i>months</i>		
Format DDM et n° de lot / <i>BB and lot marking format</i>	DLUO (JJ.MM.AA) et horodatage (hh:mm) / <i>BB (DD.MM.YY) and production date coding (hh:mm)</i>		
Grammage (g) / <i>Weight (g)</i>	1000		
Etiquetage Liste des ingrédients / <i>Ingredients list</i>	<b>Noix de cajou</b> , huile de tournesol, sel. <b>Cashews</b> , sunflower oil, salt		
Recommandation enfants / <i>Children advices</i>	Nous vous recommandons de ne pas donner de noix de cajou aux petits enfants. Ils risqueraient de les avaler sans les croquer et de s'étouffer. / <i>We advise you not to give cashews to young children, who might swallow them without chewing and choke on them.</i>		
Conditions de transport / <i>Transport conditions</i>	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 odor and foreign substances or spoilages which could affect product's quality.</i>		
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i>	Avant ouverture : A conserver au frais et au sec. Après ouverture : <b>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. /</b> <b>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.</b>		
Utilisations prévues / <i>Predicted uses</i>	Utilisation directe consommateur ou associées à des préparations culinaires (plats cuisinés, salades) / <i>Direct consumption or used in cooking (cooked dishes, salads)</i>		

**Liste des allergènes / Allergens list**

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

[vincent.lemouel@menguys.fr](mailto:vincent.lemouel@menguys.fr)

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : NOIX DE CAJOU GRILLEES SALEES**  
**PRODUCT SPECIFICATION : ROASTED SALTED CASHEW NUTS**

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
Oxygène résiduel / Residual oxygen	%	sonde porta map	≤ 2	≤ 4
Acidité oléique / Oleic acidity	g d'ac. oléique / 100g de MG	NFT 60-204	≤ 0,6	≤ 0,8
Indice de peroxyde / Peroxyde index	mEq/ kg de MG	NFT 60-220	≤ 10	≤ 15 - NC > 20
Aflatoxines totales	ppb	HPLC dérivation cobra cell - analyse par campagne sur la matière première / Analysis on raw material by campaign	< 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
1/2 graines et brisures / Splits	%	Tri - pesée / Sorting & weighing	≤ 40%	≤ 50% - NC > 60%
Goût et odeur étrangers / Abnormal taste and odour	/	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	2541		
	kcal	613		
Matières grasses / Fat	g	49		
dont acides gras saturés / of which saturates	g	9,4		
Glucides / Carbohydrate	g	20		
dont sucres / of which sugars	g	5,3		
Fibres alimentaires / Dietary fibres	g	6,0		
Protéines / Protein	g	20		
Sel / Salt	g	0,85		
NUTRI-SCORE / Algorithme actualisé 2025				



Caractéristiques microbiologiques / Microbiological parameters				
Bactéries recherchées / Bacteriae	Unité / Unit	Méthode / Method	Cible / Target	Tolérance / Tolerance
Flora 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
<i>Bacillus cereus</i> / <i>Bacillus cereus</i>	ufc / g	ISO 7932 ou protocole équivalent	≤ 1000	-
<i>E coli</i> / <i>E. coli</i>	ufc / g	NF EN ISO 16649-2 ou protocole équivalent	≤ 10	-
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 Mouél  
 Fonction : Responsable Qualité Groupe  
 / Head quality manager  
[vincent.lemouel@menguys.fr](mailto:vincent.lemouel@menguys.fr)