

Dénomination commerciale : La Maison de l'Ail Noir. Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain.
Adresse de l'établissement : 5, À Bauyhaou, 33690 SENDETS.

Fiche technique Cacahuètes ail frit

Description : Les cacahuètes sont finement recouvertes d'ail frit. La cuisson inférieure à 130°C, permet de ne pas altérer la qualité de la matière brute et de préserver toutes leurs saveurs.

Ingrédients	Proportions pour 100g	Origine
Cacahuètes*	87g	Chine
Ail *	3g	France
Sel	2g	France
Sucre*	2g	Brésil

*Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 en accord avec la réglementation européenne règlement CE n°834/2007.

- **Référence produit :** SABCACAF
- **Conditionnement :**

Sachet 100g



- **Palettisation :**
 - Big Bag de 750kg
 - 640kg/ palette composée de 128 cartons de 5kg
- **Conservation :**
 - A conserver dans son emballage, à l'abri de la lumière, de l'air et de l'humidité.
 - Température : 8 - 20°Celsius, optimale 15°Celsius, humidité relative : 55% - 65%.
- **DDM :** 24 mois

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g
Valeur énergétique	523 kcal
Protéines	22,6g
Fibres	7,5g
Glucides dont sucres	16,8g 6,3g
Lipides dont acides gras saturés	42,8g 5,9g
Sel	2g

Les produits utilisés pour l'élaboration des **Cacahuètes à l'ail frit** ne sont pas soumis au traitement par ionisation :

- **Cacahuètes biologiques**, certifiées par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement 834/2007).
- **Ail biologique**, certifié par **ECOCERT FR-BIO-01** en accord avec la réglementation européenne règlement 834/2007.
- **Sucre biologique**, certifié par **ECOCERT FR-BIO-01** en accord avec la réglementation européenne règlement 834/2007.
- **Sel non raffiné**, provenant de sources naturelles et sans traitement chimique.

Description sensorielle	
Apparence/ couleur	Jaune, doré, en partie recouvert d'ail.
Arôme	Arôme caractéristique de la cacahuète, de l'ail et de caramel. Pas d'arrière-goût de substances étrangères.
Odeur	Typique de la cacahuète et de l'ail frit, pas d'odeur de substances étrangères.
Texture	Croquant, ferme à la morsure, typique.

Caractéristiques physico-chimique	
Calibre des cacahuètes	W
Pourcentage de ½ cacahuètes	<1%
Pourcentage de brisures	<0,8%
Taux d'humidité	4%
Corps étrangers dangereux et non dangereux	0%

Critères microbiologiques	
Flore totale	< 10.000 cfu/g
Levures et moisissures	< 500 cfu/g
Coliformes	< 10 cfu/g
E coli	< 10 cfu/g
Salmonella	Négatif dans 25g

Contaminants	
Métaux lourds et mycotoxines	Conforme au règlement (UE) n°2023/915 et modifications.
Pesticides	Conforme aux règlements CE n° 834/2007 et CE n° 396/2005 et modifications.
OGM	Ce produit biologique est exempt d'organismes génétiquement modifiés et n'est donc pas soumis aux règlements CE n° 1829/2003 et CEE n° 1830/2003 et modifications.
Produit non irradié conformément à la réglementation sur les produits biologiques.	

Allergènes : arachides.