

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 Noix de cajou grillées à l'ail noir

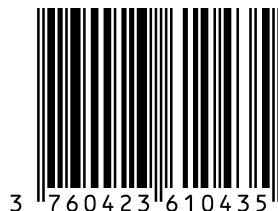
Description : Les noix de cajou sont finement recouvertes d'ail noir. La cuisson inférieure à 130°C permet de ne pas altérer la qualité de la matière brute et de préserver toutes les saveurs.

Ingrédients	Proportions pour 100g	Origine
Noix de cajou*	86g	Vietnam
Ail noir*	11g	France
Sel	3g	France

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

- **Référence produit :** SABNDCAN
- **Conditionnement :**

Sachet de 100g



- **Palettisation :**
 - Big Bag de 750kg
 - 640 kg/ 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	520kcal
Protéines	16,7g
Fibres	3,17g
Glucides dont sucres	30,91g 8,38g
Lipides dont acides gras saturés	38,71g 6,69g
Sel	3g

Les produits utilisés pour l'élaboration des **noix de cajou grillées à l'ail noir** ne sont pas soumis au traitement par ionisation :

- **Noix de cajou biologique**, certifiées par ECOCERT FR-BIO-01, en accord avec la réglementation européenne (règlement 834/2007).
- **Ail noir biologique**, issu de la fermentation d'ail blanc 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 noir.
Goût/ arôme	Arôme caractéristique de la noix de cajou grillée et de l'ail noir. Goût confit, légèrement balsamique et finement sucré. Il laisse en bouche une saveur umami qui se rapproche de celle du tamarin. Pas d'arrière-goût de substances étrangères.
Odeur	Typique de la noix de cajou et de l'ail noir, pas d'odeur de substances étrangères.
Texture	Croquant, ferme à la morsure, typique.

Caractéristiques physico-chimique	
Calibre des noix de cajou	W320
Pourcentage de ½ noix	<1%
Pourcentage de brisures	<0,8%
Taux d'humidité	4%
Corps étrangers dangereux et non dangereux	0%

Critères microbiologiques		
LA MAISON DE L'AIL NOIR – SAS 5 À BAUYHAOU, 33690 SENDETS	Date de création	01/03/2020
	Date de mise à jour	10/03/2026

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 : fruits à coque, sulfites (présence naturelle dans l'ail noir)