

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 chili

Description : Les noix de cajou aux épices **chili** sont une savoureuse alliance de noix croquantes enrobées d'un mélange d'épices chili. Leur goût légèrement relevé et parfumé apporte une touche exotique et chaleureuse à chaque bouchée. Idéales pour l'apéritif, en en-cas ou pour sublimer vos plats, ces noix de cajou raviront les amateurs de **saveurs mexicaines**. Une cuisson douce inférieure à 130°C préserve toutes les saveurs naturelles et la qualité des matières premières. Elle rend la texture croquante et intensifie les arômes des épices pour une expérience gustative équilibrée et gourmande.

Ingrédients	Proportions pour 100g	Origine
Noix de cajou*	93g	Vietnam
Épices chili (piment doux*, cumin*, tomate*, origan*, coriandre*, oignon*, paprika fort*, ail*, piment de Cayenne*)	3g	Origines multiples
Sel	3g	France
Gomme d'acacia*	1g	Éthiopie

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

- **Référence produit :** SABNDCHILI
- **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°C, optimale 15°C, humidité relative : 55% - 65%.
- **DDM** : 24 mois

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g
Valeur énergétique	524kcal
Protéines	17,4g
Fibres	3,3g
Glucides dont sucres	30,3g 5,5g
Lipides dont acides gras saturés	40,8g 7,24g
Sel	3,01g

Les produits utilisés pour l'élaboration des **Noix de cajou au chili** ne sont pas soumis au traitement par ionisation :

- **Noix de Cajou biologiques**, certifiées par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement 834/2007).
- **Chili** (mélange d'épices biologiques) : cumin*, paprika doux*, tomate*, origan*, coriandre*, oignon France*, paprika fort*, ail France*, piment de Cayenne*.
- **Sel non raffiné**, provenant de sources naturelles et sans traitement chimique.
- **Gomme d'acacia (arabique) biologique E414**, certifiée par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement CE n°834/2007).

*produit issu de l'agriculture biologique certifiée par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement CE n°834/2007). Allergènes : traces possibles de gluten.

Description sensorielle	
Apparence/ couleur	Noix de cajou uniformément recouvertes d'épices chili visible en surface, couleur orangé/ rouge.
Arôme	Caractéristiques des noix de cajou grillées et du mélange d'épices chili utilisées. Aucun arrière-goût de substances étrangères.
Odeur	Typique des épices chili et des noix de cajou grillées.
Texture	Croquante, ferme à la morsure, texture homogène et agréable.

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	
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, traces possibles de gluten