

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 salées

Description : Les noix de cajou sont finement grillées et salées. 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*	98g	Vietnam
Sel	2g	France

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

- **Référence produit :** SABNDCSALE
- **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	562 kcal
Protéines	17,8g
Fibres	3,2g
Glucides dont sucres	27g 5,8g
Lipides dont acides gras saturés	45,5g 7,6g
Sel	2g

Les produits utilisés pour l'élaboration des **noix de cajou grillées salées** 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).
- **Sel non raffiné**, provenant de sources naturelles et sans traitement chimique.

Description sensorielle	
Apparence/ couleur	Noix de cajou dorées et uniformes, à l'aspect légèrement brillant.
Goût/ arôme	Arôme grillé et salin agréable. Pas d'arrière-goût de substances étrangères.
Odeur	Odeur typique de fruits secs torréfiés. Pas d'odeur de substances étrangères.
Texture	Croquante et ferme en bouche, 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	
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