la Maison de l'Ail Noir
FABRICATION ARTISANALE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE UE/NON-UE

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 crues

Description : Noix de cajou crues. Source de fibres et riches en magnésium.

Ingrédients	Proportions pour 100g	Origine
Noix de cajou*	100g	Vietnam

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

- **Référence produit** : SABNDCNAT
- **Conditionnement** :

Sachet de 100g

3 760423 610428

- **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	593kcal
Protéines	21g
Fibres	3,8g
Glucides dont sucres	21g 5g
Lipides dont acides gras saturés	46g 9,2g
Sel	0,04g

Les produits utilisés pour l'élaboration des **noix de cajou crues** 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).

Description sensorielle	
Apparence/ couleur	Noix de cajou entières à la belle couleur beige et homogène.
Goût/ arôme	Arôme doux et typique de la noix de cajou crue. Pas d'arrière-goût de substances étrangères.
Odeur	Typique de la noix de cajou crue. Pas d'odeur de substances étrangères.
Texture	Ferme à la morsure, croquant, 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 règlementation sur les produits biologiques.	

Allergènes : fruits à coque