

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.016
Révisé le 06.11.2019	FICHE TECHNIQUE : NOIX DE CAJOU	Page 1/2

INGREDIENTS		100% noix de cajou		
DESCRIPTION		Noix de cajou du Vietnam, décortiquées et blanchies. Transformation au Vietnam, conditionnement en France *		
* sauf si vente en cartons d'origine				
UTILISATION		Destiné à une utilisation culinaire.		
		ASPECT /TEXTURE	Noix entières (<1/8 amande cassée), blanc à ivoire, croquantes sans dureté. La présence d'un trou à l'extrémité, un craquellement ou une fissure centrale n'est pas considérée comme un défaut.	
		GOÛT /ODEUR	Typique de la noix de cajou, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	
		DECLARATION NUTRITIONNELLE PAR 100g (1)		
		Energie	2314kJ / 553kcal	
		Graisses	43,8 g	
		Dont AG saturés	7,7 g	
		Glucides	30,2 g	
		Dont sucres	5,9g	
Protéines		18,2 g		
Sel		0,01g		
(1) extrait de la base de données USDA https://fdc.nal.usda.gov				
ALLERGENES (2)		Présent dans ce produit	Présent sur site	RCC (2)
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		N	O	N
Crustacés et produits à base de crustacés		N	N	N
Œufs et produits à base d'œufs		N	O	N
Poissons et produits à base de poissons		N	O	N
Arachides et produits à base d'arachides		N	N	N
Soja et produits à base de soja		N	O	N
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		N	O	N
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou/pécan/macadamia/du Brésil/du Queensland/pistaches) et produits à base de ces fruits à coques		O	O	O (amandes, pistaches, noisettes, noix, et pécan)
Céleri et produits à base de céleri		N	N	N
Moutarde et produits à base de moutarde		N	N	N
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		N	O	N
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/Kg ou 10mg/L exprimés en SO2)		N	O	N
Lupin et produits à base de lupin		N	N	N
Mollusques et produits à base de mollusques		N	N	N
(2) selon le décret 2008/1153 et conformément au règlement 1169/2011 /RCC : risque de contamination croisée _ O : Oui _ N : Non.				
DLUO	12mois, selon conditions de stockage	DLUO à réception	6mois	
CONDITIONS DE STOCKAGE		10°C-12°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, en emballage fermé.		
CONDITIONNEMENT (3)	1X 5Kg	5X 1Kg	10X 1Kg	2X 5Kg
TYPE CONDITIONNEMENT	PEBD incolore	OPP/CPP incolore	OPP/CPP incolore	PEBD incolore
POIDS BRUT UVC	5,020Kg	1,010Kg	1,010Kg	5,020Kg
DIMENSIONS COLIS	400X240X170	400X240X170	450X280X209	400X240X217
QTE COLIS /rang	9	9	6	6
NBR RANGS /palette	9	9	8	8
QTE COLIS /palette	81	81	50 (48+2 verticaux)	50 (48+2 verticaux)
CODE ARTICLE	02401001	02401006	02401007	02401008
PALETTISATION	Palette bois EUR		NOMENCLATURE DOUANIÈRE	0801 32 00
(3) d'autres conditionnements possibles, contacter le service commercial.				
Les quantités indiquées pour la palettisation sont données à titre indicatif et ne sont pas valables en cas de palette incomplète.				

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.016
Révisé le 06.11.2019	FICHE TECHNIQUE : NOIX DE CAJOU	Page 2/2

PHYSICO-CHIMIE			MICROBIOLOGIE (4)	
Humidité	≤3%		Flore totale	<100 000 ufc/g
Indice peroxyde	<10 meqO2/kg		Entérobactéries	<1 000 ufc/g
Acidité oléique	<1.5%		E. coli	<10 ufc/g
Calibre	W320	(660-706 noix /Kg)	Levures _moisissures	<1 000 ufc/g
CONTAMINANTS (5)			B. cereus	<100 ufc/g
Aflatoxine B1	<2 µg/kg		Salmonelle	Abs /25g
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	<4 µg/kg		Listéria	Abs /25g
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur		Staphylocoque +	<10 /g
Pesticides			(4) conformément au règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et ses modifications. Analyses réalisées selon un plan de contrôle interne. Interprétation selon un plan à 3classes.	
Ionisation	N'a pas subi de traitement ionisant			
OGM	N'est pas issu et ne contient pas d'OGM et de nanomatériaux			
Nanomatériaux				
(5) conformément au règlement 1881/2006 portant fixation des teneurs maximales de certains contaminants et ses modifications, au règlement 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides et ses modifications, aux règlements 1829/2003 et 1830/2003 concernant les OGM dans les denrées alimentaires, aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE relatives à l'ionisation et à la recommandation 2011/696/UE définissant les nanomatériaux. Analyses réalisées selon un plan de contrôle interne.				
EMBALLAGES	Selon nos connaissances et les engagements de nos fournisseurs, les emballages sont aptes au contact alimentaire conformément aux règlements 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires , 2023/2006 modifié relatifs aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires, 10/2011 et ses amendements concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact des denrées alimentaires et à la réglementation française en vigueur à savoir le décret sanction 2007/766 modifié par le décret 2008/1469			
L'INFO +	Idée recette : le Sauté de poulet et noix de cajou Pour 4 personnes Couper 4 filets de poulet en morceaux et les faire revenir 8 à 10minutes à la poêle avec un filet d'huile végétale. Ajouter 1 poivron rouge et 1 poivron jaune coupés en lamelles, 1 cuillère à soupe de gingembre haché et 1 oignon jaune finement coupé. Faire cuire 2min. Ajouter 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz, 1 cuillère à soupe de sauce soja et 100g de noix de cajou. Remuer et servir. Pour plus de gourmandise, griller légèrement les cajous avant de les ajouter au poulet.			