

### 1.) DESCRIPTION GENERALE :

Description : Nos cacahuètes sont issues de l'espèce *Arachis hypogaea*. Elles ont été produites et grillées conformément aux règles de l'agriculture biologique.



Procédé de fabrication : Toastage – Refroidissement – Conditionnement

Origine : Egypte

Utilisation d'OGM : Pas d'utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés.

Ionisation : Aucun traitement ionisant n'a été réalisé sur ce produit.

### 2.) COMPOSITION :

Cacahuètes biologiques : 100%

### 3.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : Dorées à marron clair  
 Odeur : Typique. Absence notamment d'odeur rance ou de moisissure.  
 Texture : Croquante  
 Saveur : Typique des arachides toastées. Absence d'amertume ou de goût rance.

### 4.) SPECIFICATIONS PHYSIQUES :

Paramètres	Résultats
Cassées, (Max. %)	5
Reste de peau (Max. %)	5
Moisies, (Max. %)	0.1
Pourries (Max. %)	Absent
Imparfaites (Max. %)	8
Corps étrangers végétaux (Max. %)	0.1
Corps étrangers dangereux (Max. %)	Aucun
Insectes vivants, vers, mites (Max. %)	Aucun
Œufs d'insectes, cocon visible (Max. %)	Aucun

### 5.) SPECIFICATIONS CHIMIQUES :

Paramètres	Résultats
Humidité, (Max. %)	5
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne
Métaux lourds	Conforme à la réglementation européenne
Aflatoxines	Conforme à la réglementation européenne

**6.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :**

Paramètres	Résultats
Flore mésophile aérobie totale	< 10 000 ufc/g
Levures et moisissure	< 5 000 ufc/g
Entérobactéries	< 1 000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
E. coli	< 10 ufc/g
Salmonelle spp.	Abs/25g

**7.) DONNEES NUTRITIONNELLES (pour 100gr.) :**

Nutriments	Unité	Valeur
Energie	Kcal	599
Energie	KJ	2506
Lipides	g	49,1
Dont Acides gras saturés	g	8,4
Glucides	g	14,8
Dont sucres	g	5,9
Fibres alimentaires	g	8,6
Protéines	g	26,1
Sel	g	0,02

Source : Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqua 2020 + Usda 2020

**8.) ALLERGENES :**

Allergènes (+ = présent, - = absent, ? =Présence fortuite)	
-	01 Céréales contenant du gluten
-	02 Poissons et dérivés
+	03 Arachides
-	04 Lait et dérivés
?	05 Noix et dérivés
-	06 Céleris et dérivés
-	07 graines de sésame et dérivés
-	08 crustacés et dérivés
-	09 œufs et dérivés
-	10 Moutarde et dérivés
-	11 Soja
-	12 Sulfites
-	13 Lupins
-	14 Mollusques

**9.) CONDITIONS DE STOCKAGE :**

Conditions de stockage :

Stockage idéal à 8°C et à une humidité relative de 65% max.

DDM :

12 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus.

**10.) CONDITIONNEMENT :**

Code Article	Cartons					Palette			
	Poids	Détail	Hauteur (cm)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Poids total	Nb cartons	Cart/couche	Nb de couches
000825	10 kg	5kgx2	19.5	39	30	640 kg	64	8	8