

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.



©Copyright Agro Sourcing

Procédé de fabrication : Toastage – Refroidissement – Salage – 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 : 98,7%

Sel de Mer : 1%

Gomme arabique biologique : 0,3%

3.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : Dorées à marrons clair

Odeur : Typique. Absence notamment d'odeur rance ou de moisissure.

Texture : Croquante

Saveur : Salée, typique des arachides toastées. Absence d'amertume ou de goût rance.

4.) SPECIFICATIONS PHYSIQUES :

Paramètres	Résultats
Corps étrangers non végétales (Max. %)	Aucun
Corps étrangers dangereux (Max. %)	Aucun
Cacahuètes cassées (Max. %)	≤ 50 %
Insectes vivants, vers, mites (Max. %)	Aucun
Œufs d'insectes, cocon visible (Max. %)	Aucun

5.) SPECIFICATIONS CHIMIQUES :

Paramètres	Résultats
Humidité, max. %	≤ 6%
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	≤ 1 000 UFC/g
Moisissures	≤ 1 000 UFC/g
Entérobactéries	≤ 1 000 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	1,3

Source : Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 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
000643	10 kg	5kgx2	19,5	39	30	640 kg	64	8	8