



Base
Organic Food

NOIX DE CAJOU CRUE

ORIGINE (S) : VIETNAM



Distribution certifiée par FR-BIO-01



MICROBIOLOGIE

AFLATOXINES B1 < 2µg/kg
AFLATOXINES B1+B2+G1+G2 < 4µg/kg

ORGANOLEPTIQUE

APPARENCE : FRUIT SANS PEAU A
CHAIRE BLANCHE
ODEUR : CARACTÉRISTIQUE DE LA
CAJOU
GOÛT : CARACTÉRISTIQUE DE LA
CAJOU
TEXTURE : CROQUANT A CHAIRE
FERME

VALEURS NUTRITIONNELLES 100G

ÉNERGIE (KCAL/KJ) : 553/2315
PROTÉINES (G) : 18
GLUCIDES (G) : 30
DONT SUCRE (G) : 6
LIPIDES (G) : 44
DONT SATURÉS (G) : 8
FIBRES (G) : 3,3
SEL (MG) : 30

CONSERVATION

À conserver dans un endroit frais et sec.
PRODUIT A CONSOMMER TEL QUEL

CONDITIONNEMENTS

10KG
22,68KG
5KG

PALETTISATIONS

->56 CARTONS/PALETTE – COUCHE DE 8
-> 30 CARTONS/PALETTE – COUCHE DE 6
-> 80 CARTONS/PALETTE – COUCHE DE 8
OU 126 CARTONS/PALETTE – COUCHE DE
14

Ingrédient : NOIX DU CAJOU*

*ingrédient issu de l'agriculture biologique

Traces d'allergènes : Pas d'autres que la cajou



7061254758911