

JBG SAS 44 rue Chevreul 69007 Lyon France <a href="mailto:bonjour@sasjbg.fr">bonjour@sasjbg.fr</a>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b> <b>NOIX DE CAJOU HERBES DE PROVENCE</b> <b>Biologique équitable</b>	Version : 08.04.2020 V.1 Approuvé par OB  Page 1 / 2
--	--	---

<b>Produit:</b> <b>NOIX DE CAJOU HERBES DE PROVENCE</b>	
Ingrédients	Noix de cajou équitable*, herbes de Provence*, oignon*, sucre*, sel non raffiné, gomme d'acacia*, eau filtrée. <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Code Article	0166 en 5Kg – 0159 en 110g – 0142 en 35g
Certification	Certifié par Alpes Contrôle / FR Bio 15
Origine	Agriculture UE/Agriculture non UE
Certification supplémentaire	<b>Certifiée selon FLOCERT (commerce équitable)</b>

<b>1. FACTEURS SENSORIELS</b>	
Caractéristiques sensorielles	- Aspect : Ferme, croquant - Goût : typique Cajou Herbes de Provence - Odeur : Herbes de Provence
Moisissures	Aucune
Rance, amer	Aucun
Matières étrangères	- Propre, pratiquement exempt de tout corps étranger visible - Pas de métal, pas de verre - Contamination par des insectes ou acariens morts, leurs fragments ou excréments: max. 0,01%

<b>2. Paramètres chimiques et physiques</b>	
Valeurs nutritionnelles Pour 100g.	Énergie: 555.99kcal / 2303.84 kJ Protéines: 19.02 g. Glucides: 21.36 g. dont sucres: 7.23 g. Lipides: 42.86 g. dont graisses saturées: 7.73 g. Fibres: 5.29 g. Sel : 1.08 g.
Humidité	- de 3%
Pesticides	<0,01 mg / kg (valeur BNN)
Aflatoxines	- Aflatoxine B1: max. 2 µg / kg - Aflatoxines B1, B2, G1, G2: max. 4 µg / kg
Acides gras libres	<1,5%

<b>3. Microbiologie</b>	
Nombre total viable	<10 <sup>4</sup> cfu / g
Moule	<10 <sup>3</sup> cfu / g
Salmonella	ABS dans 25g
Escherichia coli	ABS dans 25g
Staphylococcus aureus	<10 cfu / g

<b>4. Emballage</b>	
Emballage	- Sacs en plastique - L'emballage est conforme aux exigences relatives à l'emballage des denrées alimentaires

<b>5. Production / Transport</b>	
Contrôle qualité	Selon le système HACCP de base
Traçabilité	Numéro de lot
Étiquette	Nom du produit, certification, poids, lot, DDM
Transport	Transport par camion
Durée de conservation (DLUO/DDM)	DDM fab : 10 mois DDM résiduelle : 8 mois
Stockage	De 10 ° à 18 ° C, sec

## 6. ALLERGENES

	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	<b>OUI</b>	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON