

	FICHE TECHNIQUE Gamme « Apéro »	Version : 5
Réf. : FT-A-MELCUR5	Mélange Apéro Curry*	Créé le : 21/03/15 Modif le : 24/07/19 Page : 1/3

Champs d'application : nos produits sont à destination de l'alimentation dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liés à ce secteur.

DESCRIPTION

Mélange de fruits à coque et de graines épicés au curry, ail et oignon.
Sans ajout de matière grasse, sans arôme, sans conservateur, fabrication artisanale.
Mélange pour les amateurs de curry, à déguster à l'apéritif.

INGRÉDIENTS

Amandes* (Espagne, France, Italie), noisettes* (Italie, Turquie), arachides* (Vietnam, Chine), noix de cajou* (Vietnam/Sri Lanka), sauce Tamari* (soja*, sel), graines de courge*, curry*, ail*, oignon*.

*Bio certifiés par FR-BIO-10.

Origine : Agriculture UE/Non UE. Transformation France.



CERTIFICATIONS QUALITÉ

Biologique : Certifiés par FR-BIO-10. Agriculture UE/Non UE.

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

Contact alimentaire : Emballage primaire certifié contact alimentaire (CE 1935/2004)

Transport : PAS DE TRANSPORT AVION, acheminement des ingrédients uniquement par bateau.



HACCP : Happy Hours en Provence garantit la veille réglementaire et le respect des dispositions liées au secteur de l'alimentation humaine. Nous utilisons la méthode HACCP pour certifier la qualité constante de nos produits. L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Couleur spécifique au curry jaune doré.

Texture : Croquante.

Saveur et odeur : Caractéristique du curry, des aromates et des fruits secs torréfiés.

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES :

Corps étrangers dangereux :	Aucun
Insectes vivants, vers, mites (Dans le lot entier) :	Aucun
Amandes et noisettes cassées et moitiés :	≤ 3%
Noix de cajou cassées à plus de 12 % :	≤ 2%
Peaux, poussières de noisettes, éclats de coques :	≤ 0,1 %
Arachides endommagées :	≤ 0,2%

	FICHE TECHNIQUE Gamme « Apéro »	Version : 5
Réf. : FT-A-MELCUR5	Mélange Apéro Curry*	Créé le : 21/03/15 Modif le : 24/07/19 Page : 2/3

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES :

Activité de l'eau:	< 0.5
Pesticides:	Conforme à la réglementation européenne
Métaux lourds:	Conforme à la réglementation européenne
Aflatoxines:	Conforme à la réglementation européenne

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Flore mésophile aérobie totale:	< 1000 cfu/g
Levures et Moisissures :	< 100 cfu/g
E.Coli :	< 10 cfu/g
Salmonelle:	Absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g :

Matière grasse g	49
<i>dont Acides gras saturés g</i>	7
Glucides g	15
<i>dont sucres g</i>	5
Protéines g	21
Sel g	1
Energie kj	2412
Energie kcal	582

CARACTÉRISTIQUES VISUELLES



	FICHE TECHNIQUE Gamme « Apéro »	Version : 5
	Mélange Apéro Curry*	Créé le : 21/03/15 Modif le : 24/07/19 Page : 3/3
Réf. : FT-A-MELCUR5		

ALLERGÈNES

Liste des allergènes (conformément à la réglementation en vigueur)	
Gluten	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence
Œufs et produits à base d'œufs	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence
Arachides et produits à base d'arachide	Présence
Soja et produits à base de soja	Présence
Lait et produits à base de lait	Absence
Fruits à coques	Présence
Céleri et produits à base de céleri	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence
Graines de sésame et produits à base de sésame	Traces éventuelles
Anhydride sulfureux et sulfites + de 10mg/kg ou 10 mg/l	Absence
Lupin et produits à base de lupin	Absence
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Conditionné sous léger vide d'air, en sachet transparent agréé contact alimentaire.

Par carton de 2*2,5kg.

Conservation optimale dans un endroit froid et sec, à l'abri de la lumière.

DDM et traçabilité

Date de fabrication + 1 an, format JJMMAA.

PALETTISATION

10 colis par couche,

9 couches par palette.

Ce document est établi sur la base de nos connaissances actuelles au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la réglementation en vigueur.