



La noix de coco râpée est obtenue à partir de la chair de noix de coco fraîche et arrivée à maturité. La chair est d'abord lavée, puis fragmentée et pulvérisée jusqu'à atteindre la granulométrie souhaitée. Elle est ensuite séchée et conditionnée.

En cuisine, elle apporte une touche exotique à vos desserts et peut être utilisée pour décorer gâteaux, glaces ou entremets.

Principales caractéristiques :

- Produite à partir de noix de coco fraîches et mûres
- 100 % végétal
- Élaborée dans une usine 100 % dédiée à la production de produits issus de la noix de coco
- Naturellement sans gluten

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 GR

Energie	2887 kJ (690 kcal)
Lipides	65 g, dont acides gras saturés : 62g
Glucides	20 g, dont sucres : 8 g, dont fibres : 12
Protéines	6 g
Sel	0.030 g

Fiche technique

Noix de coco râpée bio

Mise à jour : 09/01/2026

PRODUIT	
Ingrédients :	Noix de coco râpée bio
DDM en mois	mini : 3 moyenne : 8
Provenance	Sri-Lanka
TVA %	5.5%
Conservation	Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière; température mini : 10°C , maxi : 34°C
Certification Biologique	FR-BIO-10 
HS code	8011100

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	blanc, sans décoloration ni trace jaune
Goût	goût plaisant « coco » et doux
Odeur	Odeur typique de coco
Granulation	Fin ou médium

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	3% maximum
Indice de peroxyde	<2
PH	entre 5,8 - 6,3
Taux de mg	65% (+/- 5%)

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Numération totale	5.000 col/gm max
Coliformes	50 col/gm max
Moisissures et Levures	80 col/gm max
Salmonella	négatif
Escherichia coli	négatif

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente	BIB 5 kg	sac 20 kg	sac 25 kg
Code article	FA0020	FA0023	FA0025
Code EAN 13 UVC	3760200010861		3760200010960
Colisage	1 carton de 5 kg	1 sac de 20 kg	1 sac de 25 kg
Code EAN 13 UL	3760200010861		3760200010960
Poids et contenances net	5 kg	20 kg	25 kg
Poids emballages	+/- 0,40 kg	+/- 0,40 kg	+/- 0,50 kg
Poids Brut	+/- 5,40 kg	+/- 20,40 kg	+/- 25,50 kg
Palettisation : Europe 80x120	8 cartons / couche 10 couches / palette 80 cartons / palette 80 UVC / palette	??	4 cartons / couche 10 couches / palette 40 cartons / palette 40 UVC / palette
Palettisation : Industrie 100x120 ou 110x110	-	-	-
Descriptions complémentaires	sac de 5 kg en polypropylène certifié alimentaire. Protégé par un carton marron	sac de 20 kg en kraft doublé polypropylène certifié alimentaire.	sac de 25 kg en kraft doublé polypropylène certifié alimentaire.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Produit sans OGM	Selon le règlement cadre (UE) 2018/848
Non traité par ionisation	Selon la directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999
Ne contient pas de substances classées CMR 1A ou 1B	Selon le Règlement CLP
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 et aux réglementations européennes et françaises en vigueur concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, notamment le règlement (UE) n° 10/2011 relatif aux matières plastiques. Nos fournisseurs s'engagent également à respecter ces réglementations.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux	Ce produit est garanti sans nanomatériaux manufacturés, selon la définition du règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Cette garantie est basée sur l'analyse de la composition de nos produits et sur l'absence d'ingrédients correspondant à la définition des nanomatériaux manufacturés.

Allergènes	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
OEufs et produits à base d'oeufs	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	NON	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 SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et crustacés	NON	NON

Allergène (INCI name)	CAS n°	Pourcentage max (%)
Alpha isomethyl ionone	127-51-5	Non analysé mais non attendu
Amyl cinnamal	122-40-7	Non analysé mais non attendu
Amylcinnamyl alcohol	101-85-9	Non analysé mais non attendu
Anise alcohol	105-13-5	Non analysé mais non attendu
Benzyl alcohol	100-51-6	Non analysé mais non attendu
Benzyl benzoate	120-51-4	Non analysé mais non attendu
Benzyl cinnamate	103-41-3	Non analysé mais non attendu
Benzyl salicylate	118-58-1	Non analysé mais non attendu
Butylphenyl methyl propional	80-54-6	Non analysé mais non attendu
Cinnamal	104-55-2	Non analysé mais non attendu
Cinnamyl alcohol	104-54-1	Non analysé mais non attendu
Citral	5392-40-5	Non analysé mais non attendu
Citronellol	106-22-9	Non analysé mais non attendu
Coumarin	91-64-5	Non analysé mais non attendu
Eugenol	97-53-0	Non analysé mais non attendu
Evernia furfuracea extracts	90028-67-4	Non analysé mais non attendu
Evernia prunastri extracts	90028-68-5	Non analysé mais non attendu
Farnesol	4602-84-0	Non analysé mais non attendu
Géranial	141-2-5	Non analysé mais non attendu
Geraniol	106-24-1	Non analysé mais non attendu
Hexyl cinnamal	101-86-0	Non analysé mais non attendu
Hydroxycitronellal	107-75-5	Non analysé mais non attendu
Hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde	31906-04-4	Non analysé mais non attendu
Isoeugenol	97-54-1	Non analysé mais non attendu
Limonene	5989-27-5	Non analysé mais non attendu
Linalool	78-70-6	Non analysé mais non attendu
Methyl 2- octynoate	111-12-6	Non analysé mais non attendu
Néral	5392-40-5	Non analysé mais non attendu