

	FICHE TECHNIQUE : Noix de cajou au Wasabi biologiques et équitables		 
	Version : 2/27.05.2025	1/2	

1.) DESCRIPTION GENERALE :

Nos noix de cajou au wasabi sont produites conformément aux règles de l'agriculture biologique et équitable.

88,5% du total des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable contrôlé selon le référentiel FiABLE.



Espèce :	<i>Anacardium occidentale L</i>	Variété(s) :	Variétés locales : PN1, AB0508, AB29
Composition :	Noix de cajou biologique et équitable : 87,74% Amidon de tapioca biologique : 10% Sucre biologique : 1,05% Sel de mer : 1,02% Poudre de wasabi (90% raifort, 10% wasabi) biologique : 0,19%		
Origine agricole :	Noix de cajou : Vietnam		
Origine dernière transformation :	Vietnam		
Procédé de fabrication :	Echaudage – Egouttage - Grillage — Refroidissement – Mélange avec farine de tapioca, poudre de wasabi, sucre et sel – Séchage – Refroidissement – Tri – Conditionnement – Détecteur de métaux		
Certification Qualité :	BRC – ISO 22000		
Utilisation d'OGM :	Aucune utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés.		
Ionisation :	Aucun traitement ionisant n'a été utilisé sur ce produit.		

2.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur	Blanc gris
Odeur	Piquante, forte
Texture	Croquante, crémeuse et uniforme
Saveur	Notes de moutarde, piquantes et sucrées

3.) SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Paramètres	Résultats	Tolérance	Méthodologie
Insectes vivants, vers, mites (Dans le lot entier)	Aucun	-	Par pesée / comptage
Dommages superficiels (Max. % Poids)	≤ 1	-	
Corps étrangers non dangereux (Max. % poids)	≤ 0,01	-	
Corps étrangers dangereux (métaux, verre) (Max. % poids)	Aucun	-	
Taille inférieure, max %	10	-	
Eraflures (Max. % Poids)	≤ 5	-	
Noix de cajou tachées (Max. % poids)	≤ 1	-	
Noix cassées (Max. % Poids)	≤ 15	-	
Variation de couleurs : brûlées (Max. % Poids)	≤ 2	-	
Fruits rances (Max. % Poids)	≤ 0,5	-	
Humidité, max. %	≤ 5	-	AOAC, 1975
Pesticides	Conforme au règlement CE n°2018/848 & n°2021/1165, et leurs amendements		
Métaux lourds	Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements		
Mycotoxines	Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements		

4.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Résultats	Tolérance
Flore mésophile aérobie totale	≤ 10 000 ufc/g	Log 10
Levures et moisissures	≤ 1 000 ufc/g	Log 10
Entérobactéries	≤ 1 000 ufc/g	Log 10

	FICHE TECHNIQUE : Noix de cajou au Wasabi biologiques et équitables		 
	Version : 2/27.05.2025	2/2	

E.Coli	≤ 10 ufc/g	-
Salmonelles	Absence dans 25g	-

5.) DONNEES NUTRITIONNELLES :

Nutriments	Unité	Valeur (pour 100g)	Nutriments	Unité	Valeur (pour 100g)
Energie	Kcal	513	Sodium	mg	613
Energie	KJ	2141	Potassium	mg	559
Graisses	g	29,9	Calcium	mg	40
Dont Acides gras saturés	g	5,9	Fer	mg	3,7
Glucides	g	44,15			
Dont sucres	g	17,7			
Fibres alimentaires	g	4,35	Allégations		
Protéines	g	14,67	-		
Sel	g	1,53			

Source : Fiche technique fournisseur

6.) ALLERGENES :

Allergène majeur	Dans le produit	Contamination croisée	Zone de contamination possible:
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	-	+ (Réf 1003 et 1320)	Ligne de conditionnement
12 Sulfites	-	-	-
13 Lupins	-	-	-
14 Mollusques	-	-	-

Légende : + = présent, - = absent

7.) 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. Réf 525 : 18 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus.

8.) CONDITIONS DE STOCKAGE :

Code article	Cartons			Palette			
	Poids	Détail	H x L x l (cm)	Poids total	Nb cartons	Cart/couche	Nb de couches
001003	1,25 kg	10 x 125 g	10 x 25 x 25	210 Kg	168	12	14
001320	0,6 kg	15 x 40 g	10 x 25 x 25	100,8 Kg	168	12	14
000525	5 kg	1x 5 kg	-	720 kg	144	12	12