



**1.) DESCRIPTION GENERALE :**

Description : Notre pâte à tartiner est composée de 100% d'ingrédients biologiques et équitables.

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

Ionisation : Aucun traitement ionisant n'a été réalisé sur ce produit.

**2.) COMPOSITION :**

Ingrédients	Pourcentage	Origine
Noix de cajou*°	37.5%	Vietnam
Noisettes *° décortiquées	37.5%	Turquie
Sucre de canne *°	20%	Paraguay
Poudre de cacao *° maigre	5%	Pérou

**3.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Paramètres	Résultats
Couleur :	Marron
Odeur :	Typique, sans odeur étrangers
Texture :	Liquide, lisse et homogène. Possible déphasage naturel -> nécessite d'être remué.
Saveur :	Prédominance de la noisette avec note de cacao et de noix de cajou. Légèrement sucrée.

**4.) SPECIFICATIONS PHYSIQUES :**

Paramètres	Résultats
Corps étrangers (Max % poids)	0.1
Corps étrangers dangereux (Max % poids)	Absence
Granulométrie	20-100 µm

**5.) SPECIFICATIONS CHIMIQUES :**

Paramètres	Résultats
Humidité (% max)	5
Indice peroxyde	Max 4.5 meq O <sub>2</sub> /kg
Pesticides	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur

**6.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :**

Paramètres	Total
FMAT	<25 000 ufc/g
Levures & Moisissures	<10 000 ufc/g
Entérobactéries	< 1 000 ufc/g
E.Coli	< 10 ufc/g
Salmonelles	Absence/25g



**7.) DONNEES NUTRITIONNELLES (pour 100gr.) :**

Nutriments	Unité	Valeur
Energie	kcal	575
Energie	kJ	2386
Graisses	g	40.6
Dont Acides gras saturés	g	4.9
Glucides	g	34.5
Dont sucres	g	23.7
Fibres alimentaires	g	7.2
Protéines	g	13.3
Sel	g	0.04

Source : USDA Food Composition Databases, Ciqual & calculs

**8.) ALLERGENES :**

Allergènes (+ = présent, - = absent, ? =Présence fortuite)	
-	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
-	12 Sulfites
-	13 Lupins
-	14 Mollusques

**9.) CONDITIONS DE STOCKAGE :**

Conditions de stockage :

Stockage idéal à 8°C et à une humidité relative de 65 % max.

DDM :

18 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus.

**10.) CONDITIONNEMENT :**

Code Article	Cartons					Palette			
	Poids	Détail	Hauteur (cm)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Poids total	Nb cartons	Cart/couche	Nb de couches
001028	2,4 kg	8x300g	12.7	30	15	528 kg	220	20	11
001048	8 kg	2x4kg	-	-	-	504 kg	63	-	-