FICHE TECHNIQUE PRODUIT

NOIX DE CAJOU BIO

Description du produit:	**Noix de cajou decortiquée biologique** *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation.
Code article :	FC072: 800 g CR011: 2,5 Kg
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Ingrédients : NOIX DE CAJOU*. *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes :	Allergènes:FRUIT A COQUES Traces possibles : Arachide, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, lait.
Origine :	Matières premières : NON UE Transformation : FRANCE
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie 2431 Kj / 581 kcal Matières grasses 48g dont acides gras saturés 8.5g Glucides 30g dont sucres 5g Fibres 3.8g Protéines 17g Sel 0.3g
Utilisation :	
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : jaunâtre, beige Goût : Typique de la noix de cajou Odeur : Typique de la noix de cajou Texture : Croquante
Caractéristiques physico-chimiques :	Malgré le soin apporté au produit, celui-ci est susceptible de contenir des corps étrangers d'origine végétale et minérale (noyaux, cailloux…)
Caractéristiques Microbiologiques :	Entérobactéries Max 100 UFC/g Levures Max 1 000 UFC/g Moisissures Max 5 000 UFC/g E coli Max 10 UFC/g Staphylococcus aureus Max 100 UFC/g Salmonella Absence dans 25 g

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 20.03.26
Maj : 20.03.26

Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la règlementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.

Conservation :	- Dans un endroit frais (<25°C) et sec à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine - Fermé.
DDM :	18 mois à partir de la date de production.
Autres :	

FR-BIO-10
AGRICULTURE NON UE

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 20.03.26
Maj : 20.03.26