

FICHE TECHNIQUE

DATE : 02/10/2020



NOIX DE CAJOU CRUE

ORIGINE (S) : BURKINA FASO



Distribution certifiée par FR-BIO-01



POSSIBILITÉ EN FAIRTRADE
FLOCERT

MICROBIOLOGIE

AFLATOXINES B1 < 2µg/kg
AFLATOXINES B1+B2+G1+G2 < 4µg/kg

VALEURS NUTRITIONNELLES 100G

ÉNERGIE (KCAL/KJ) : 595/2460
PROTÉINES (G) : 18,2
GLUCIDES (G) : 26,6
DONT SUCRE (G) : 5,9
LIPIDES (G) : 45,2
DONT SATURÉS (G) : 7,8
FIBRES (G) : 3,6
SEL (MG) : 30

CONDITIONNEMENTS

10KG
22,68KG
5KG

ORGANOLEPTIQUE

APPARENCE : FRUIT SANS PEAU A
CHAIRE BLANCHE
ODEUR : CARACTÉRISTIQUE DE LA
CAJOU
GOÛT : CARACTÉRISTIQUE DE LA
CAJOU
TEXTURE : CROQUANT A CHAIRE
FERME

CONSERVATION

DLUO : 540J

Dans un endroit frais et sec (< 20°C),
à l'abri de l'humidité.
Produit à consommer tel quel.

PALETTISATIONS

->56 CARTONS/PALETTE – COUCHE DE 8
-> 30 CARTONS/PALETTE – COUCHE DE 6
-> 80 CARTONS/PALETTE – COUCHE DE 8

Si reconditionnement:

Allergènes : Traces d'autres fruits à coque, arachide, sésame, lait, soja.

BIO



7061255895228

BIO ET ÉQUITABLE



7061256717930