

FICHE TECHNIQUE

DATE : 05/10/2020



NOIX DE MACADAMIA S2

ORIGINE (S) : KENYA



Distribution certifiée par FR-BIO-01



MICROBIOLOGIE

AFLATOXINES B1 < 2µg/kg
AFLATOXINES B1+B2+G1+G2 < 4µg/kg
E.COLI < 10 UFC/g
SALMONELLES : ABSENCE DANS 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES 100G

ÉNERGIE (KCAL/KJ) : 731/3010
PROTÉINES (G) : 8,8
GLUCIDES (G) : 4
DONT SUCRE (G) : 2
LIPIDES (G) : 73
DONT SATURÉS (G) : 10,3
FIBRES (G) : 11,4
SEL (MG) : 10

ORGANOLEPTIQUE

APPARENCE : FRUIT RONDBLANC-BEIGE
ODEUR : CARACTÉRISTIQUE DE LA
MACADAMIA
GOÛT : CARACTÉRISTIQUE DE LA
MACADAMIA
TEXTURE : CROQUANT A CHAIRE
FERME

CONSERVATION

DLUO : 365J

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

CONDITIONNEMENTS

11,34KG
5kg

PALETTISATIONS

->55 CARTONS/PALETTE – COUCHE DE 11
-> 80 CARTONS:PALETTE – COUCHE DE 8

Si reconditionnement:

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

