



Base  
Organic Food

## FICHE TECHNIQUE : MÉLANGE ÉTUDIANT BIO – NOUVELLE RECETTE - 10KG

Code	Version n°	Date création	Date modification
FT-60-MLE-10-V3	3	09/03/2022	14/04/2025



### **NOUVELLE RECETTE : sans noix du brésil et amande blanchie**

**Ingrédients :** Raisins secs\* (40%) (raisins\*, huile de tournesol\*), **NOIX DE CAJOU\*** (30%), **AMANDE\*** (22%), **NOISETTE\*** (8%).

\*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

### **Origines géographiques :**

Raisins secs : Turquie

Noix de cajou : Vietnam

Amande nature : Espagne / Italie

Noisette : Turquie

**Pays de transformation :** France (mélange et reconditionnement en sachet de 2,5kg)

**Allergènes :** contient des fruits à coque (amande, noisette, noix de cajou). Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'arachide, de sésame, de soja et de lait.

### **Caractéristiques organoleptiques :**

APPARENCE : mélange de fruits secs

ODEUR : fruité

GOÛT : Caractéristique du mélange de fruits secs

TEXTURE : Croquante et moelleuse

### **Microbiologie :**

Flore totale :  $<10^5$  ufc/g

Levures et moisissures :  $< 10^4$  ufc/g

E. coli :  $< 10$  ufc/g

Salmonella : absence en 25g

*Listeria monocytogenes* : absence en 25g



Base  
Organic Food

## FICHE TECHNIQUE : MÉLANGE ÉTUDIANT BIO – NOUVELLE RECETTE - 10KG

Code	Version n°	Date création	Date modification
FT-60-MLE-10-V3	3	09/03/2022	14/04/2025

### Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Énergie (KCAL/KJ)	500 / 2036
Matières grasses :	31,6 g
dont acides gras saturés :	4,1 g
Glucides :	36,6 g
dont sucres :	33,8 g
Fibres :	5,1 g
Protéines :	13,8 g
Sel :	0,02 g

### Stockage et conseils d'utilisation :

DDM : 365J à production

A conserver dans un endroit frais et sec (max. 15°C), à l'abri de la lumière. Bien refermer les sachets après ouverture et consommer rapidement.

Les fruits secs peuvent être infestés par des mites alimentaires. Les bacs et silos doivent être nettoyés et désinfectés avec des produits adaptés avant tout nouveau remplissage.

### Groupe de consommateurs :

Destiné à tout type de consommateurs, à l'exception des groupes vulnérables aux allergies alimentaires.

Risque d'étouffement dans les enfants mineurs de 4 ans.

### Conditionnement :

Carton de 10kg (4x2,5kg)

### Palettisation :

8 cartons par couche → 7 couches/pal → 56 cartons/palette

### OMG :

Ce produit ne provient pas d'OGM et ne contiennent pas d'OGM ni dérivés d'OGM au sens des Règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003.


### Ionisation :

Ce produit et les matières premières qu'ils contiennent n'ont subi aucun traitement irradiant ou ionisant au sens de la directive 1999/2/CE.

### Gencode :



7 061256 717930

	<b>FICHE TECHNIQUE : MÉLANGE ÉTUDIANT BIO – NOUVELLE RECETTE - 10KG</b>			
	Code	Version n°	Date création	Date modification
	FT-60-MLE-10-V3	3	09/03/2022	14/04/2025

**Certifications :**



DISTRIBUTION CERTIFIÉE PAR FR-BIO-01  
AGRICULTURE UE / NON-UE