
 <p>18 av, Antoine Emile 30340 Méjannes lès Alès ☎ +33 04 66 54 33 50 📠 +33 04 66 54 33 54 www.senfas.com</p>			Code article : F060368 – F060369 – F060361	FICHE TECHNIQUE	Création 27/09/24
			Désignation : <u>BEURRE DE CACAHUÈTES BIO</u>		Version 01 du 27/09/24
Rédacteur FSS	Vérificateur THY	Approbateur APN	Page 1 sur 2		

<p>Description</p> 	<p>Purée d'arachides issues de l'agriculture biologique. Gamme de 3 produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurre de cacahuètes (F060369) en visuel • Beurre de cacahuètes CRUNCHY (F060368) en visuel • Beurre de cacahuètes en seau (F060361) <p><u>Ingrédients</u> : Cacahuètes* torréfiées *produits issus de l'agriculture biologique</p> <p><u>Origines</u> : Egypte ; Fabriqué en France</p> <p>Garanti sans OGM, sans ionisation.</p>
Nomenclature douanière	20081110
Application	A tartiner ou à utiliser comme ingrédients de desserts (fourrage de gâteaux, crêpes, gaufres, fond de tarte, aromatisation de fromages blancs ou de yaourts ..) ou de préparation de plats salés et sauces.
Allergènes majeurs (ingrédients et contaminations croisées)	Arachides Traces possibles de fruits à coque et sésame.
Caractéristiques organoleptiques	Aspect / Couleur : Crème onctueuse épaisse de couleur beige clair à caramel Présence de morceaux de cacahuètes pour la référence Crunchy Odeur / Goût : caractéristique de la cacahuète torréfiée <i>La décantation de la matière grasse naturellement présente dans le produit peut faire apparaître une fine couche d'huile en surface en quelques semaines. Bien remuer le produit avant utilisation</i>
Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100g)	Energie : 613 kcal – 2537 kJ Matières grasses : 50 g Dont acides gras saturés 7.7 g Glucides 13 g Dont sucres : 5 g Fibres alimentaires : 8.4 g Protéines : 24 g Sel : 0.99 g
Conservation	<u>DDM</u> : 24 mois, dans les conditions recommandées <u>Stockage optimal</u> : A conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et d'une chaleur excessive. Après ouverture : à conserver au frais et consommer rapidement.
Conditionnement	- Verrine de 300g - 6 pots /carton. - Seau de 3,5 kg