

<b>SAS BEDOUIN</b>	<b>Fiche technique produit fini</b>	CODE :	69
84820 VISAN	<b>NOISETTES DECORTIQUEES LEVANT 13-15</b>	version	7

### INGRÉDIENTS

**100% noisettes décortiquées**

### DESCRIPTION

Noisettes décortiquées, d'origine TURQUIE, de la dernière récolte, ce produit est garanti :

- N'ayant subi aucun traitement ionisant.
- Exempt de matières premières pouvant être modifiées génétiquement.
- Sans additif.
- Allergènes : *traces d'autres fruits à coques (amandes, pistaches).*

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : fruit rond de couleur brune clair et de calibre 13 / 15

Goût : absence de goût de rance et de saveurs étrangères

Corps étrangers : < 0.05 (Max % poids)

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

PHYSICO-CHIMIE		VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100g	
<b>Humidité</b>	< 6 %	<b>Energie</b> Kcal	650
<b>Matières grasses</b>	57% +/-3 %	<b>Matières grasses</b> g	61
<b>Indice de peroxyde</b>	<5 meq O2/kg	<b>Acide gras saturés</b> g	4
<b>Acidité</b>	<1.5%	<b>Acide gras mono-insaturés</b> g	48
		<b>Acide gras poly-insaturés</b> g	9
		<b>Glucides assimilables</b> g	9.1
		<b>Fibres totales</b> g	6.9
		<b>Protides</b> g	15.7
		<b>Sel</b> mg	8
		<b>Calcium</b> mg	44
		<b>Potassium</b> mg	697
		<b>Magnésium</b> mg	175
		<b>Fer</b> mg	1.5
		<b>Vitamine E</b> mg	20

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES\*

<i>Germes</i>	<i>Critères *</i>
<b>Germes aérobies mésophiles</b>	<200 000 ufc/g
<b>E.coli</b>	<10 ufc/g
<b>Staphylococcus Aureus</b>	absence
<b>Salmonelles</b>	absence / 25g
<b>Levures</b>	<1000 ufc/g
<b>Moisissures</b>	<1000 ufc/g
<b>Aflatoxines B1</b>	<5ppb
<b>Aflatoxines B1 B2 G1 G2</b>	<10ppb

\*selon un plan à trois classes

### CONSERVATION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

**12 MOIS, en emballage fermé.** Stockage à 4-10°C à l'abri de la lumière et de l'humidité.

### CONDITIONNEMENTS

- Sachet 250g