

SAS BEDOUIN	Fiche technique produit fini	CODE :	53
84820 VISAN	NOIX DE COCO RAPEE FINE	version	11

INGRÉDIENTS

100% noix de coco râpée

DESCRIPTION

Pulpe de noix de coco râpée et séchée . Origine : Sri-lanka, Philippines, Viet Nam, Indonésie.

Ce produit est garanti :

- n'ayant subi aucun traitement ionisant.
- exempt de matières premières pouvant être modifiées génétiquement.
- Sans additif.
- peut contenir des traces de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches)

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : paillettes blanches, fines

Goût et odeur : caractéristique de la noix de coco, absence de goût de rance et de saveurs étrangères

Corps étrangers : < 10 pièces par tonne de produit

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

Humidité :	< 4.5 %	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100g	
Matières grasses :	69 % +/- 2 %	Energie	Kcal
Acidité :	< 0.5 %	Matières grasses	g
Granulométrie :		Acide gras saturés	g
Refus tamis mm	%	Acide gras mono-insaturés	g
<2.5	98	Acide gras poly-insaturés	g
		Glucides assimilables	g
		Fibres totales	g
		Protides	g
		Sel	mg
		Phosphore	mg
		Calcium	mg
		Potassium	mg
		Magnésium	mg

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES *

Germes	Critères *
Germes aérobies mésophiles	< 100000 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus Aureus	abs ufc/g
Salmonelles	abs ufc/g
Levures	< 500 ufc/g
Moisissures	< 500 ufc/g

*selon un plan à trois classes

CONSERVATION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

12 MOIS, en emballage fermé. Stockage à 8 - 15°C à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENTS

Sachet 250g .