

# PURÉE DE CACAHUÈTE

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Dénomination de vente :** Purée de CACAHUÈTE

**Durée de vie au conditionnement :** 1080 Jours

**Utilisation :** à cuisiner ou à tartiner. La décantation de l'huile est normale, remuer à chaque utilisation.

➤ **Garantie Détaillant :** 540 Jours

➤ **Garantie Grossiste :** 756 Jours

**Ingrédients :** CACAHUÈTES (ARACHIDES)\* 100 %

**Agriculture Biologique\* :**

**Allergènes :** voir tableau ci-dessous.



FR-BIO-01

AGRICULTURE NON UE

## ORIGINE CHINE

*Sans additif, sans arôme, sans sucre ajouté.*

\* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

## AUTRES LABELS / CERTIFICATS



SANS  
GLUTEN

FR-047



### visuels



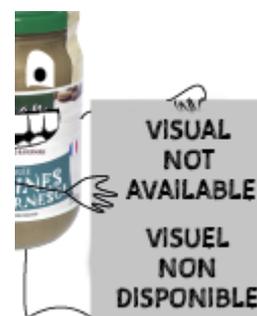
3390390000153  
Pots verre  
0,35kg



3390390000160  
Pots verre  
0,7kg



3390390000405  
Seau plastique  
5kg



3390390001242  
Seau plastique  
20kg



### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	2582kJ, 622kcal	
Matières grasses	49,0g - Dont Saturées	8,0g
Glucides assimilables	13,0g - Dont Sucres	6,0g
Fibres	7,5g	Protéines 28,0g
Sel	0,025g	

Vitamines et minéraux : Vit E 3 mg (25%\*)/ Potassium 680 mg (34%\*)/ phosphore 430 mg (61%\*)/  
Calcium 80 mg (10%\*)/ Magnésium 193 mg (51%\*)/ Cuivre 0,83 mg (83%\*), Zinc 2,9 mg (29%\*)/  
Manganèse 1,36 mg (68%\*)

\* %= Pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur beige clair à  
caramel  
Saveur douce,  
typique de l'arachide

Texture très pateuse,  
voire collante

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie : 80-110µm  
Humidité : < 2 %

### CONDITIONS DE STOCKAGE / CONSERVATION

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.

Température optimale 3-15°C Il n'est pas nécessaire de réfrigérer, même après ouverture.

Peut se consommer au-delà de la date de durabilité minimale et sans délais après ouverture, mais les propriétés organoleptiques ne sont plus garanties.

### METHODE DE FABRICATION

Arachide toastée au feu de bois, broyée à basse température à basse température



Création : 29/05/20 Version c du 08/09/21 Red. : JN Val. : MH	<b>Fiche technique</b> – CLION / BOUSSAC –	Codification : FT005G
---	---	--------------------------

DECLARATION ALLERGENE	
<b>A = Absence</b> dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, ou risque de contaminations croisées maîtrisé)	
<b>T = présent à l'état de Traces</b> dû à des contaminations croisées non maîtrisées	
<b>P = Présence</b> significative provenant des matières premières	
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	P
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	A
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	T
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A
<p><i>Nous mentionnons sur l'étiquette :</i></p> <p><i>« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide et les fruits à coques. »</i></p>	



### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobie < 50 000 UFC/g

Enterobactéries < 100 UFC/g

Levures, moisissures < 5 000 UFC/g

Salmonelle = absence/25g

B. cereus < 100 UFC/g

*Conforme au Règlement EU 2073/2005*

### AUTRES CONTAMINANTS

Mycotoxines et métaux lourds, conformes au règlement EU 1881/2006.

Résidus de produits phytosanitaires, conformes aux règlements EU 396/2005 et EU 889/2008.

Conformément au règlement 834/2007, ce produit n'est pas ionisé, ne contient pas volontairement de nanoparticules, ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

**Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations sont contractuelles mais ne sauraient se substituer à la législation en vigueur. En cas d'existence d'un cahier des charges validé entre les parties, les spécifications techniques du cahier des charges prévalent sur la présente fiche technique.**

