

POUDRE DE CAROUBE

INFORMATIONS GENERALES

Dénomination de vente : Poudre de caroube

Durée de vie au conditionnement : 1 an(s)

Utilisation : à utiliser en cuisine

- **Garantie Détaillant :** 6 mois
- **Garantie Grossiste :** 9 mois

Ingrédients : Caroube* 100 %

Agriculture Biologique* :

Allergènes : voir tableau ci-dessous.

ORIGINE ITALIE



FR-BIO-01
AGRICULTURE UE

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

AUTRES LABELS / CERTIFICATS

Néant

visuels



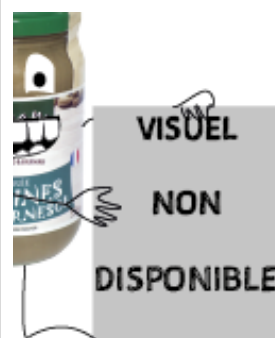
3390390003185
Pots PET
0,160kg



3390390003161
Pots PET
0,33kg



3390390000658
sac
2kg



3390390001358
Sac
25kg

Création : 29/05/20 Version a du 22/07/20 Red. : JN Val. : MH	Fiche technique – CLION / BOUSSAC –	Codification : FT083G
---	---	--------------------------

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	1528kJ, 354kcal		
Matières grasses	4,0g	- Dont Saturées	1,0g
Glucides assimilables	65,4g	- Dont Sucres	38,1g
Fibres	18,9g	Protéines	4,9g
Sel	0,017g		
Vitamines et minéraux : Potassium 1410 mg (70%*)			

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur brun clair Poudre fine
Saveur douce et typique, proche du cacao

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie 70-80 µm
Humidité : 4 %

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

Non transformé



Création : 29/05/20 Version a du 22/07/20 Red. : JN Val. : MH	Fiche technique – CLION / BOUSSAC –	Codification : FT083G
---	---	--------------------------

DECLARATION ALLERGENE

A = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, ou risque de contaminations croisées maîtrisé)

T = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

P = Présence 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	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	T
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

Nous mentionnons sur l'étiquette :

« L'entreprise travaille le sésame, les fruits à coques et le lait. »



Création : 29/05/20 Version a du 22/07/20 Red. : JN Val. : MH	Fiche technique – CLION / BOUSSAC –	Codification : FT083G
---	---	--------------------------

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile aérobie < 5000 UFC/g

Levures ou moisissures < 500 UFC/g

B. cereus < 20 UFC/g

E. coli < 10 UFC/g

Salmonelle : absence/25g

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.

