

PÉPITES DE COURGE TOASTÉES

Graines de citrouille décortiquées, toastées et concassées

Graine de citrouille alimentaire séchée, décortiquée, toastée et concassée en petits morceaux. Le terme « courge » désigne les plantes appartenant au genre « *Cucurbita* », qui regroupe plusieurs espèces dont la citrouille.

Origines possibles : Autriche ou Pologne

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique, torréfiée
- Couleur : de vert foncé à marron
- Taille : environ 3,5 mm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(Pour 100g de produit)

Source : Fournisseur

Énergie : 2436kJ - 588kcal

- ♦ Matières grasses : 47g
(Dont Acides Gras Saturés : 6,2g)
- ♦ Protéines : 33g
- ♦ Glucides : 4,8g
(Dont sucres : 1,5g)
- ♦ Fibres alimentaires : 8,3g
- ♦ Sodium: 0,01g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0,03g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes	Valeurs maximales
Flore totale / g	10 000
E. coli / g	10
ASR / g	10
Staphylocoques (coagulase +) / g	100
B. cereus / g	100
Levures / g	500
Moisissures / g	500
Salmonelles / 25g	Non détecté

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1kg

(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Les « PÉPITES DE COURGES TOASTÉES » doivent être stockées dans leur emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive (Froid positif < 15°C). Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 6 mois.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Ce produit ne contient pas d'allergène majeur comme ingrédients, selon le règlement UE n°1169/2011.
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : **LAIT / LACTOSE**.

Beaun'Epices

PRODUCTEUR DE MIXES D'EXCELLENCE
www.beaunepices.fr

Entreprises appartenant au Groupe Granday

Laboratoires ABIA

PRÉSURES GRANDAY & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES
www.laboratoires-abia.com



Granday Distribution
CONSOMMABLES & MATÉRIELS POUR AGRO-ALIMENTAIRE
www.granday-distribution.fr

Z.A. Les Champs Lins / 51 impasse du pré des taupes / 21190 Meursault / Tél. 33 (0)3 80 20 80 00 / Fax 33 (0)3 80 20 80 01

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.