

NOIX DE COCO RÂPÉE

Fruit sec oléagineux, à coque, déshydraté

Création

« **NOIX DE COCO RÂPÉE** », fine, 100% naturelle, sans additifs artificiels et sans conservateur. Sans ajout de sucre. Elle est obtenue par procédé de granulation, blanchiment et séchage, de manière à convenir à la consommation humaine.

Origine : Philippines

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique
- Couleur : blanc (10/100g points noirs)
- Aspect : râpé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(pour 100g de produit)

Source : Table du Ciquel 2020 (ANSES)

Énergie : 2843kJ - 690kcal

- ♦ Matières grasses : 66g
(Dont Acides Gras Saturés : 58g)
- ♦ Glucides : 8,6g
(Dont sucres : 6,6g)
- ♦ Protéines : 7,8g
- ♦ Fibres alimentaires : 14g
- ♦ Sodium: 0,02g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0,06g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs maximales
Flore totale / g	5 000
Coliformes / g	10
E. coli / g	Absence
Levures et moisissures / g	100
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENT

À définir

STOCKAGE

La « **NOIX DE COCO RÂPÉE** » doit être stockée dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive (froid positif recommandé, < 18°C). Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 18 mois.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Ce produit n'est pas un allergène majeur, selon le règlement UE n°1169/2011.
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : **LAIT / LACTOSE** (sauf si colis d'origine).

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.