

NOISETTES HACHÉES GRILLÉES BIO*

Fruits secs, à coque

Création

Les « NOISETTES HACHÉES GRILLÉES BIO* » sont obtenues à partir de noisettes entières décortiquées, torréfiées puis broyées.

Origine : Turquie

* Produit issu de l'agriculture biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique
- Couleur : beige, doré à marron
- Aspect : granulés de 2 à 4 mm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(pour 100g de produit)
Source: Table Ciquel 2020 (ANSES)

Énergie : 2895kJ - 702kcal

- ♦ Matières grasses : 66g
(Dont Acides Gras Saturés : 4,5g)
- ♦ Glucides : 5,2g
(Dont sucres : 4,3g)
- ♦ Protéines : 17g
- ♦ Fibres alimentaires : 9,4g
- ♦ Sodium: 0g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : < 0,01g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs Maximales
Flore totale / g	50 000
Levures et moisissures / g	10 000
Salmonelles / 25g	Non détecté

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1kg
(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Les « NOISETTES HACHÉES GRILLÉES BIO* » doivent être stockées dans leur emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive (au frais, < 18°C). Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 12 mois

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Les **FRUITS À COQUE** sont des allergènes majeurs, 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.