

- Origine (si matière première fraîche non transformée): noix de cajou non-UE

-
- Poids unitaire net: 2,00 kg
 - Poids unitaire brut: 2,05 kg
 - Tolérance: 2%
 - Emballage unitaire ou vrac: unitaire

-
- Nombre d'unités par carton: 5
 - Nombre de cartons par couche: 9
 - Nombre de cartons par palette: 63
 - Poids brut par carton: 10,7 kg
 - Type de palette (taille, perdue ou euro): perdue
 - Poids brut par palette: 655 kg

-
- Délai de livraison:

PARIS : A - B - C - D - E - F - G

PROVENCE : A - B - C - D - E - F - G

-
- Durée de vie totale du produit: 12m
 - Durée de vie du produit préconisée après déconditionnement, décongélation, etc. : 20J
 - Localisation de la DLC / DLUO : sur l'emballage
 - Produit emballé sous vide ou sous atmosphère modifiée: sous vide
 - Conditions de conservation: à conserver dans un endroit frais et sec et à l'abris de la lumière.

LISTE EXHAUSTIVE DES INGRÉDIENTS (y compris additifs et auxiliaires)	POIDS (g)	%	TOLÉRANCE
Noix de cajou	1731,6	86,6%	5%
Gomme arabique	173,2	8,6%	5%
Sel de Missolonghi	51,9	3,0%	5%
Poivre noir	26,0	1,3%	5%
Truffe dans l'huile d'olive vierge extra	17,3	0,9%	5%
TOTAL	2000	100%	

- Forme et signification du n° de lot: DLC: JJ/MM/AAA
- Noter la présence d'ingrédients ionisés: /

Critères organoleptiques:

Aspect/consistance: noix de cajou avec une couleur dorée et du poivre noir

Odeur: truffe

Goût: épicé, salé

Critères nutritionnels pour 100g / ml:

- Valeur énergétique: 2430kJ / 586kcal
- Matières grasses: 46,2g
- Glucides: 20,5g
- dont acides gras saturés: 9,4g
- dont sucres: 5,9g
- Sel: 1,8g
- Protéines: 17,3g

OGM: X

ALLERGÈNES	PRÉSENCE DANS LA RECETTE	TRACES POSSIBLE	ABSENCE D'ALLERGÈNES
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales		X	
Crustacés et produits à base de crustacés			X
Œufs et produits à base d'œufs			X
Poissons et produits à base de poissons			X
Arachides et produits à base d'arachides		X	
Soja et produits à base de soja		X	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	X	X	
Laits et produits laitiers (lactose)		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		X	
Lupin et produits à base de lupin			X
Anhydrides sulfureux et sulfites (>à 10mg/kg ou 10mg/L SO2)			X
Mollusque et produits à base de mollusques			X

Code produit: FSCATR2K