

kalios

SINCE 1832

FICHE TECHNIQUE KALIOS

Dénomination exacte du produit :

Noix de cajou au zaatar 2kg

Photographie du produit :



• 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 | 1716 | 85,5% | 5% |
| Gomme arabique | 171 | 8,5% | 5% |
| Sel de Missolonghi | 52 | 2,6% | 5% |
| Sésame | 34 | 1,7% | 5% |
| Thym | 17 | 0,9% | 5% |
| Coriandre | 9 | 0,4% | 5% |
| Cumin | 4 | 0,2% | 5% |
| Sumac | 4 | 0,2% | 5% |
| TOTAL | | 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 dorées, avec condiments

Odeur: spécifique aux mélanges d'épices

Goût : salé, épicé

Critères nutritionnels pour 100g / ml:

- Valeur énergétique: 2445 kJ / 590kcal
- Matières grasses: 46,5g
- Glucides: 21g
- dont acides gras saturés: 9,4g
- 5,8 dont sucres: g
- Fibres : 9g
- Protéines: 17,4g
- Sel: 1,58g

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 |