

	<u>SPECIFICATION DU PRODUIT</u> Amande de cajou entière	Valid from: 07.06.2021 Approved by PE Page 1 / 2
--	--	---

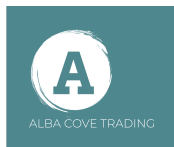
Produit : Amande de cajou entière W320	
Ingrédients :	100% amande de cajou
Variété :	Ivoire
Origine :	Burkina Faso, Togo
Statut :	Production naturelle sans intrant

1. Facteur sensoriel	
Couleur :	Blanche à blanc ivoire
Consistance :	Solide, typique
Parfum :	Typique, sans arrière-gout et odeur
Goût :	Naturel, à la noisette, crémeux, doux, typique
Moules :	Pas de contamination visible par moules
Rancissement :	Aucune
Corps étrangers :	- Clean, practically free of any visible foreign matter - pas de métal, pas de vers s - Contamination avec des insectes morts, mites ou d'autres fragments : max. 1%
Présence de pellicule :	Amande avec présence de pellicule : max. 2%
Apparence :	Bonne qualité and bonne apparence générale

Taille :	W320 (660-706 nombre des amandes entières par kilo)
Amande cassées :	- Amande cassé en travers : max. 2.0% - Amande cassé à la longueur : max. 3% - Poudre: max. 1% - Amande endommagé : max. 3.5%

2. Paramètres physique et chimique	
Valeur nutritionnelle : (valeur approximative)	Energie : 568 kcal / 2377 kJ
	Protéine : 17.5 gr
	Graisse : 42.2 gr
	Carbohydate : 30.5 gr
	Fibre : 2.90 gr
Taux d'humidité :	3-5%
Pesticides :	< 0.01 (BNN-Valeur)
Potentiel allergique :	Contient des noix de cajou (pas d'autre allergène)

3. Microbiologie	
Total :	< 10 ⁴ cfu/g
Salmonella :	n.d. in 25g
Escherichia Coli :	n.d. in 25g
Staphylococcus aureus :	< 10 cfu/g



	<u>PRODUCT SPECIFICATION</u> Amande de cajou entière	Valid from: 07.06.2021 Approved by PE Page 2 / 2
--	---	---

4. Production / Transport

Description du process De fabrication :	<u>Production de noix de cajou brute chez les petits producteurs</u> - Les noix de cajou brute sont collectées, séparées de la pomme, séchées de février à mai. Ensuite les noix sont transportées et stockées dans l'usine de transformation. <u>Transformation (toute l'année)</u> - Stockage des noix brutes - Cuisson des noix brutes à la vapeur pour 15 à 20 min. Ceci permet de fixer la baume (la liquide de la noix brute (Cashew Nuts Shell Liquid : CNSL) à l'intérieur de la coque. - Décorticage manuelle : la coque est enlevée manuellement. - Séchage et traitement à la vapeur des amandes - Dépelliculage manuelle : la peau rouge fine (la testa) est enlevée manuellement - Classement des divers types d'amande - Conditionnement sous vide avec injection de gaz CO2
Contrôle qualité	- selon le système qualité de HACCP et GMP - Audits interne chez les producteurs - Control interne sur chaque étape de fabrication.
Traçabilité :	Transformation selon l'origine des noix. Ceci permet d'attribuer à chaque lot de fabrication l'origine des noix de cajou.
Étiquette :	CASHEW, Issues de l'agriculture naturel, Origine Burkina Faso, Lot : ...
Transport :	Container chargé et fermé à l'usine.
Shelf life (D.L.U.O.):	18 months (11.34 kg packages, vacuum packed with CO2) 9 months (1 kg packages, vacuum packed without inert gas)
Période de livraison :	Toute l'année
Stockage :	Température modérée et sec (at 10° - 18°C)

5. Emballage

Emballage :	- 25 livres (11,34 kg) / 50 livres (22,68 kg) sachet PE, sous vide avec injection de CO2 Matériel d'emballage = PE/PA Nylon 5 couche film - Sachets sont emballés dans cartons : longueur 460mm * largeur 240mm * hauteur 360mm
-------------	--