# NOIX DE COCO RAPEE FINE

**Fiche technique**

**Nc5.2.4, Spec ID 13163**

## Origine:

**Sri Lanka**

## Description du produit:

Noix de coco râpée, fine, 100% naturelle, sans additifs artificiels et sans conservateur.
Il est obtenu par procédé de granulation, blanchiment et séchage, de manière à convenir à la consommation humaine.

## Caractéristiques physiques:

| **Granulométrie (tamis)** | **% retenu** |
|---|---|
| 1,40 mm | ≤ 15 % |
| | |
| Points noirs (fibre, écorce) | <10/100 g |
| Corps étrangers dangereux | absence |

## Caractéristiques organoleptiques:

| | |
|---|---|
| Odeur | Typique de la noix de coco, absence d'odeurs étrangères |
| Saveur | Saveur douce de la noix de coco, sans saveurs étrangères |
| Texture | Typique du produit |
| Apparence | Blanc naturel |

## Caractéristiques Chimiques:

| | |
|---|---|
| Humidité | 3,0 % max |
| FFA (acide laurique) | 0,3 % max |
| Teneur en huile | min 68% |
| Sulfite résiduel | < 10 ppm |

## Caractéristiques microbiologiques:

| | |
|---|---|
| Flore totale | 10 000 - 100 000 max cfu/g |
| Levures | 100 - 200 max cfu/g |
| Moisissures | 100 - 200 max cfu/g |
| Salmonelles | absence/25 g |
| Coliformes | 10 - 100 max cfu/g |

Mycotoxines en accord avec la Reg. CE 915/2023 et versions actuelles

| | |
|---|---|
| Aflatoxines B1 | < 2 µg/kg |
| Aflatoxines Totales (B1, B2, G1, G2) | < 4 µg/kg |

Métaux lourds en accord avec la Reg. CE 915/2023 et versions actuelles
Pesticides en accord avec la Reg. CE 396/2005 et versions actuelles

# NOIX DE COCO RAPEE FINE

## Fiche technique

**Nc5.2.4, Spec ID 13163**

## Ingrédients:

Noix de coco 100 %

## Allergènes:

| Allergènes | Présent dans le Produit | Présent dans l'usine | Présent sur la ligne de production | Nature du constituant |
|---|---|---|---|---|
| Céréales contenant du gluten (blé, épeautre, blé khorassan, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées) et dérivés | No | No | No | |
| Crustacés et dérivés | No | No | No | |
| Oeufs et dérivés | No | No | No | |
| Poissons et dérivés | No | No | No | |
| Arachide et dérivés | No | No | No | |
| Soja et dérivés | No | No | No | |
| Lait et dérivés | No | No | No | |
| Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix de Queensland) et dérivés | No | No | No | |
| Céleri et dérivés | No | No | No | |
| Moutarde et dérivés | No | No | No | |
| Graines de sésame et dérivés | No | No | No | |
| Anhydre sulfureux et sulfite en concentration > 10ppm | No | Yes | Yes | Produit fini: sulfites <10 mg/kg - Présence en usine pour des produits avec une spec <50 mg/kg. |
| Lupin et dérivés | No | No | No | |
| Mollusques et dérivés | No | No | No | |

# NOIX DE COCO RAPEE FINE

**Fiche technique**

**Nc5.2.4, Spec ID 13163**

## Ø Valeurs nutritionnelles / 100g:

| | |
|---|---|
| Energie | 632kcal / 2 600kj |
| Acides gras | 60,18g |
| dont saturés | 57,5g |
| Glucides | 3,07g |
| dont sucres | 3,07g |
| Fibres | 25,11g |
| Protéines | 7,06g |
| Sel | 0,146g |
| Lipides, monoinsaturés | 0,42 g |
| Lipides, polyinsaturés | 2,71 g |
| Glucides totaux | 28,18 g |
| Sodium | 58,54 mg |
| Eau | 2,52 g |
| Cendres | 2,06 g |

## Conditionnement:

Sac en papier kraft, multi épaisseur, intérieur polyéthylène thermosoudé, de 25 kg net

## Date de Durabilité Minimale (DDM):

18 mois

## Conditions de stockage:

Conservation dans un local propre, sec, exempt d'odeurs, à température de 10°C - 15,5°C et Humidité Relative 55 % (température élevée et local humide à éviter).

## Exigences règlementaires / Information:

Les produits sont garantis non ionisés et non OGM. Nous garantissons également l'absence de nanomatériaux dans nos produits.
Les résidus de pesticides dans les ingrédients fournis, ne dépassent pas les limites maximales de résidus comme spécifié dans la règlementation Européenne en vigueur.