

NOIX DE COCO RAPEE FINE

Fiche technique

Nc5.2.4, Spec ID 12234

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
1,70 mm	0
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
Coliforms	10 - 100 maxcfu/g

Aflatoxines en accord avec la Reg.
CE 1881/2006 et versions actuelles

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

NOIX DE COCO RAPEE FINE

Fiche technique

Nc5.2.4, Spec ID 12234

Métaux lourds en accord avec la
Reg. CE 1881/2006 et versions
actuelles

Pesticides en accord avec la Reg. CE
396/2005 et versions actuelles

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 12234

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:

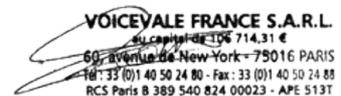
Conservation dans un local propre, sec, exempt d'odeurs, à température de 10°C - 15,5°C et Humidité Relative 55 % (température élevée et local humide à éviter).

Exigences réglementaires / 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 réglementation Européenne en vigueur.

Toujours valide au 06/07/2022
Emilie FRANCOISE
Responsable Qualité


VOICEVALE FRANCE S.A.R.L.
du capital de 106 714,31 €
69, avenue de New York - 75016 PARIS
Tél: 33 (0)1 40 50 24 80 - Fax: 33 (0)1 40 50 24 88
RCS Paris B 389 540 824 00023 - APE 513T
info@voicevale-fr.com