

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/972</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 09/10/2014 <i>Created</i>	Mise à jour : 24/02/2025 <i>Review</i>
	2662	Version : 3 <i>Version</i>

Références de la fiche technique :  
*Technical sheet reference*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Noix de cajou crue W 320 (2662)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Cashew Raw W 320 (2662)*

## 1 - MATIERE PREMIERE RAW MATERIAL

- **Variété :** Anacardium Occidentale Linneaus
- **Variety :** *Anacardium Occidentale Linneaus*
- **Origine :** VIETNAM, AFRIQUE, CAMBODGE
- **Origin :** *VIETNAM, AFRICA, CAMBODIA*

## 2 - PROCESS DE FABRICATION MANUFACTURING PROCESS

A réception, les noix de cajou sous-vide sont agréées puis stockées en chambre froide à température régulée :

- jusqu'à l'expédition en carton d'origine,
- ou pour être pesées, conditionnées, passées au détecteur métallique et mis dans des cartons avant expédition.

*At reception, an approval is carried out in laboratory. cashews vacuum packed are stored in a cold ware house:*

- *until shipment in original box,*
- *or to be weighed, metal detected and put in another type of pack before shipment.*

## 3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

- **Forme :** Allongée et recourbée
- **Shape :** *Elongated and curved*
- **Couleur :** uniformément blanche, ivoire pâle ou jaune pâle
- **Colour :** *Uniformly white, ivory, pale or yellow pale*
- **Texture :** Ferme
- **Texture :** *Firm*
- **Goût :** caractéristique de la noix de cajou
- **Flavour :** *Characteristic of cashew*
- **Odeur :** caractéristique de la noix de cajou.
- **Odour :** *characteristic of cashew*

## 4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

- **Calibre :** 320 cajou pour 1 livre anglaise ou 706 noix de cajou par kg
- **Size :** *320 cashew per pound or 706 cashew nuts per kg*
- **Humidité :** ≤ 5,5 % (dessicateur infrarouge)
- **Moisture :** *≤ 5,5 % (infrared dessicator)*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/972</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 09/10/2014 <i>Created</i>	Mise à jour : 24/02/2025 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :  
*Technical sheet reference*

2662

Version : 3  
*Version*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Noix de cajou crue W 320 (2662)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Cashew Raw W 320 (2662)*

- **Liste ingrédients\* :** **NOIX DE CAJOU**

- **Ingredients list\* :** *CASHEW nut*

\*les allergènes sont indiqués en gras / *allergens written in bold*

- **OGM – Ionisation :** Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.

- **GMO – Radiation :** *GMO and radiation treatment free product.*

- **Pesticides et autres contaminants :** Conforme à la réglementation en vigueur

(Règlements n°396/2005 et n°2023/915 et textes les modifiant)

- **Pesticids and other contaminants :** *Comply with regulation in force (Regulation n°396/2005 and 2023/915 and amendments)*

Défauts totaux <i>Total defects</i>	≤ 10% tolérance +5%

- **Autres : Others :**

Absence d'insectes, de corps étrangers et de graines moisies ou pourries.

Malgré le soin apporté, des traces d'infestation morte et des morceaux de coques peuvent exceptionnellement subsister dans le produit.

## 5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau.

Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

*Provided by low water content.*

*Optimal storage condition recommendation : 10 à 25°C*

*To be stored in a cool dried place after opening.*

## 6 – **MICROBIOLOGIE** *MICROBIOLOGY*

Absence de législation, à titre indicatif :

*Without legislation – for information :*

Germe	Maximum (ufc/g)
Flore totale	100 000
Levures	10 000
Moisissures	100 000
Entérobactéries	10 000
Coliformes totaux	1 000
E.coli	10
Bacillus cereus	1 000
Salmonelles	abs dans 25g
Listeria monocytogenes	100

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.

*In a three-class plan.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/972</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 09/10/2014 <i>Created</i>	Mise à jour : 24/02/2025 <i>Review</i>
	2662	Version : 3 <i>Version</i>

Références de la fiche technique :  
*Technical sheet reference*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Noix de cajou crue W 320 (2662)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Cashew Raw W 320 (2662)*

## 7 – **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES** *NUTRITIONAL INFORMATION*

Valeur moyenne pour 100 g de produit :  
*Average value for 100 g of product :*

Energie / <i>Energy</i>	kJ	2462
	kcal	594
Matières grasses / <i>Total Fat</i>	g	48
<i>dont acides gras saturés / of wich saturated</i>	g	7,3
Glucides / <i>carbohydrate</i>	g	18
<i>dont sucres / of wich sugars</i>	g	5,9
Fibres / <i>Fibre</i>	g	5,0
Protéines / <i>protein</i>	g	20
Sel / <i>salt</i>	g	0,04

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.  
*New values will be updated on labelling.*

Rédigé par :  
**NOM :** Célia Vergeot  
**FONCTION :** Assistant Qualité  
**DATE :** 24/02/2025

Vérifié par :  
**NOM :** Jeremy Graffeuil  
**FONCTION :** Directeur des achats  
**DATE :** 24/02/2025