

	Fiche Technique : Noix de coco râpée fine	SQ.FT.01	Page 1 sur 2
		Date de création : 21/09/2009	Date de révision : 01/12/2014
		Révision : 3	

*

CARACTERISTIQUES GENERALES

Description du produit :	Le coco râpé est obtenu par séchage d'amandes pelées, lavées, râpées, stérilisées et tamisées de noix de coco (fruits du palmier Cocos Nucifera) saines et mûres.
Ingrédients :	100% noix de coco
Origine :	Philippines, Sri Lanka, Indonésie ou Vietnam
Allergènes :	Ce produit peut contenir des traces de fruits à coques.

Utilisation du produit : ce produit peut être incorporé dans de nombreuses préparations culinaires sucrées ou salées.

Traitement ionisant : absence de traitement ionisant sur les matières premières et le produit fini en lui-même.

Organismes Génétiquement Modifiés : les matières premières et le produit fini sont garantis sans OGM.

Pesticides : conforme à la législation en vigueur.

Métaux lourds : conforme à la législation en vigueur.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

Texture :	Ni trop humide, ni trop mou, pas de sensation graisseuse
Couleur :	Blanche
Goût :	Pas de goût rance, de vieux et d'amertume, goût typique de la noix de coco
Odeur :	Odeur typique de la noix de coco
Humidité :	≤ 3%
Aflatoxines totales :	≤ 4 ppb
Aflatoxines B1 :	≤ 2 ppb
Acide oléique :	0,40%
Teneur SO ₂ :	≤ 10 ppm

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
Germes totaux :	≤ 10 000 UFC/g	≤ 100 000 UFC/g
Coliformes totaux :	≤ 10 UFC/g	≤ 100 UFC/g
E. coli :	absence	≤ 10 UFC/g
Levures :	≤ 200 UFC/g	≤ 2 000 UFC/g
Moisissures :	≤ 100 UFC/g	≤ 1 000 UFC/g
Staphylococcus pathogènes :	absence	≤ 10 UFC/g

Salmonelles : absence dans 25 g aucune

	Fiche Technique : Noix de coco râpée fine	SQ.FT.01	Page 2 sur 2
		Date de création : 21/09/2009 Date de révision : 01/12/2014 Révision : 3	

VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100 g

Valeurs énergétiques :	660 kcal / 2761 kJ
Matières grasses :	64,53 g
- Acides gras saturés :	55,21 g
Glucides :	23,65 g
- Dont sucre :	7,35 g
Protéines :	6,88 g
Fibres :	16,3 g
Sel :	0,111 g

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DUREE DE VIE

Durée de vie : 15 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage fermé d'origine, de préférence à une température entre 15 et 20°C et une hygrométrie entre 45 et 55 %.

Conditions de stockage : à stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Emballage : sachet de 1 kg.

Les emballages utilisés sont agréés contact alimentaire.