



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : CACAHUETES GRILLEES A SEC NON SALEES EN MORCEAUX**  
**PRODUCT SPECIFICATION : PIECES OF UNSALTED DRY ROASTED PEANUTS**

Dénomination légale du produit / <i>Legal denomination</i>	Cacahuètes grillées à sec non salées en morceaux / <i>Pieces of unsalted dry roasted peanuts</i>	Taille des morceaux / <i>Size of pieces</i>	<b>2-8 mm</b>
Description produit fini / <i>Final product description</i>	Morceaux de cacahuètes blanchies grillées à sec et non salées. Texture croquante, goût et odeur caractéristiques de la cacahuète grillée. / <i>Blanched peanuts pieces, dry roasted and unsalted. Crunchy, roasted peanuts typical taste and odor.</i>		
Particularité produit / <i>Product specificities</i>	Produit sans sel ajouté répondant à la démarche du PNNS (Plan National Nutrition Santé) de réduction du sel dans l'alimentation. Goût authentique de la cacahuète. Grillage à sec sans adjonction d'huile. / <i>Product without salt addition in accordance to French Nutritional program. Peanuts natural taste. Roasted without oil addition.</i>		
Certification site de production / <i>Certifications</i>	Système qualité certifié IFS et BRC / <i>Factory quality management certified IFS and BRC</i>	code emballleur / <i>Packaging code</i>	EMB 81163 C
Marque / <i>Brand</i>	Menguy's ingrédients		
EAN 13 (si demandé)	3490949908494		
Conditionnement / <i>Packaging</i>	Sachet coussin sous azote / <i>Pillow bag under protective atmosphere</i>		
DDM / <i>BB</i>	7 mois / <i>months</i>		
Format DDM et n° de lot / <i>BB and lot marking format</i>	DDM (JJ.MM.AA) et horodatage (hh:mm) / <i>BB (DD.MM.YY) and production date coding (hh:mm)</i>		
Grammage (g) / <i>Weight (g)</i>	1000		
Etiquetage Liste des ingrédients / <i>Ingredients list</i>	<b>Cacahuètes 100%. /</b> <b>Peanuts 100%.</b>		
Lieu de vente / <i>Place of sale</i>	Autre / <i>Other</i>		
Recommandation enfants / <i>Children advices</i>	Nous vous recommandons de ne pas donner de cacahuètes aux petits enfants. Ils risqueraient de les avaler sans les croquer et de s'étouffer / <i>We advise you not to give peanuts to young children, who might swallow them without chewing and choke on them.</i>		
Conditions de transport / <i>Transport conditions</i>	Transport à température ambiante en camion propre, sans odeurs et sans produits pouvant altérer la qualité de la livraison / <i>Transport at ambient temperature in a clean truck, without odor and foreign substances or spoilages which could affect product's quality.</i>		
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i>	Avant ouverture : A conserver au frais et au sec dans un lieu propre, sans odeurs et sans produits pouvant altérer la qualité du produit. Après ouverture : A conserver au frais et au sec et à consommer rapidement après ouverture. <i>We recommend you to store the product in a cool dry place and consume it quickly after opening</i>		
Utilisations prévues / <i>Predicted uses</i>	Utilisation directe consommateur ou associées à des préparations culinaires (plats cuisinés, salades, pâtisserie) / <i>Direct consumption or used in cooking (cooked dishes, salads, pastries)</i>		

### Composition / Recipe

Ingrédients / <i>Ingredients</i>	%	Calibre / <i>Size</i>	Origine géographique / <i>Origin</i>	Ingrédients non OGM / non ionisés GMO-Free / non-ionised <i>Ingredients</i>
Cacahuètes blanchies / <i>Blanched peanuts</i>	100,0	2-8 mm	Argentine - USA / Argentina - USA	OUI / YES

### Liste des allergènes / Allergens' list

Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	Arachides / <i>Peanuts</i>
Risque de contaminations croisées dans l'usine / <i>Cross contamination's risks within the factory</i>	Produit élaboré dans une usine transformant les produits allergènes suivants : fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de Macadamia, noix du Brésil, noix de pécan, noix de cajou) - blé - soja / <i>Produced in a factory using the following allergen products : nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, Macadamia Nuts, Brazil nuts, Pecan nuts, cashews) - wheat - soya</i>

### SOCIETE : PRODUCTION LA PRADE

Parc d'activités du Cassé 2, 13-15 rue Jean Monnet  
31242 L'Union cedex France

Tel : +33 (0) 5 62 48 52 51 ; Fax : +33 (0) 5 62 48 52 45

Nom : Vincent Le Mouél

Fonction : Responsable Qualité  
/ Head quality manager

[vincent.lemouel@menguy.fr](mailto:vincent.lemouel@menguy.fr)

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : CACAHUETES GRILLEES A SEC NON SALEES EN MORCEAUX**  
**PRODUCT SPECIFICATION : PIECES OF UNSALTED DRY ROASTED PEANUTS**
**Caractéristiques physico chimiques / Physical and chemical parameters**

Critères / <i>Criteriae</i>	Unité / <i>Unit</i>	Méthode / <i>Method</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Humidité / <i>Moisture</i>	%	dessiccation 130°C 5 min	≤ 3	-
Acidité oléique / <i>Oleic acidity</i>	g d'ac. oléique / 100g de MG	NFT 60-204	≤ 1,5	≤ 2,5
Indice de peroxyde / <i>Peroxyde index</i>	mEq/ kg de MG	NFT 60-220	≤ 15	≤ 25
Aflatoxines totales	ppb	HPLC dérivation cobra cell analyse libératoire sur la matière première / <i>Releasing analysis on raw material</i>	< 4	-
Aflatoxine B1	ppb		< 2	-
Pesticides et métaux lourds <i>Pesticides &amp; Heavy metals</i>	Conformes à la législation européenne en vigueur / <i>In accordance with EU rules</i>			
Taux de défauts / <i>Defects</i>	Unité / <i>Unit</i>	Méthode / <i>Method</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Goût et odeur étrangers / <i>Abnormal taste and odor</i>	-	Dégustation / <i>Tasting</i>	Absence / <i>Nil</i>	-
Sachet soumis au détecteur de métaux / <i>Pack passed through metal detector</i>				

Valeurs nutritionnelles moyennes / <i>Average nutritional values</i>	Unité / <i>Unit</i>	Pour 100 g / <i>per 100 g</i>
Valeurs énergétiques / <i>Energy</i>	kJ	2583
	kcal	624
Matières grasses / <i>Fat</i>	g	51
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	g	6,9
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	g	10
dont sucres / <i>of which sugars</i>	g	5,6
Fibres / <i>Fibre</i>	g	8,4
Protéines / <i>Proteins</i>	g	27
Sel / <i>Salt</i>	g	0,03

NUTRI-SCORE


**Caractéristiques microbiologiques / Microbiological parameters**

Bactéries recherchées / <i>Bacteriae</i>	Unité / <i>Unit</i>	Méthode / <i>Method</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Flore mésophile aérobie totale / <i>Total plate count</i>	ufc/g	NFEN ISO 4833 ou protocole équivalent	≤ 1000	≤ 10 000
Levures / <i>Yeasts</i>	ufc/g	NFV 08-036 ou protocole équivalent	≤ 500	≤ 5000
Moisissures / <i>Moulds</i>	ufc/g		≤ 500	≤ 5000
Entérobactéries / <i>Enterobacteriaceae</i>	ufc/g	NFV 08 -054	≤ 10	-
<i>Bacillus cereus</i>	ufc/g	ISO 7932 ou protocole équivalent	≤ 100	-
Salmonelles / <i>Salmonella</i>	ufc/25g	ISO 6579 ou protocole équivalent	Absence / <i>Nil</i>	-


**SOCIETE : PRODUCTION LA PRADE**

 Parc d'activités du Cassé 2, 13-15 rue Jean Monnet  
 31242 L'Union cedex France  
 Tel : +33 (0) 5 62 48 52 51 ; Fax : +33 (0) 5 62 48 52 45

Nom : Vincent Le Mouël

 Fonction : Responsable Qualité  
 / Head quality manager

[vincent.lemouel@menguys.fr](mailto:vincent.lemouel@menguys.fr)