



SAS NATURE – ZA JEAN PIERRE JOSEPH - 32700 LECTOURE
Tel: 06 71 65 40 10 – commercial@nature-sas.fr

Fiche Technique

EDITION : MERCREDI 15 DECEMBRE 2021- Ref. : FT FEVE TONKA – Version 6

FEVE TONKA

Identification produit

Fève Tonka (*Dipteryx odorata*) originaire du Brésil – Famille : Fabacae.

Fèves sauvages récoltées manuellement à maturité et séchées naturellement.

Pas de traitement avant et après récolte. Nettoyage manuel, conditions de séchage naturelles.

Références articles :

754 : pot plastique blanc de 400 grammes – poids net

302 : pot plastique transparent de 45 grammes – poids net

341 : sachet doypack de 180 grammes – poids net

Propriétés Physico-chimiques

- | | |
|--------------------|---|
| • Aspect | Fève entière |
| • Flaveur et Odeur | Caractéristique avec légère pointe d'amertume (coumarine) |
| • Couleur | Brun à noir avec cristallisation blanche possible |

Spécification :

Perte à la dessiccation	12,99 %
Dosage en coumarine	<3,5%

Caractéristiques

- | | |
|----------------------------------|---|
| • DDM (date durabilité minimale) | 36 mois |
| • Conservation | Endroit frais et sec à l'abri de la lumière |

Pays d'origine

Brésil

Utilisation :

La fève Tonka s'utilise, en règle générale râpée, dans la préparation de desserts, pour parfumer crèmes anglaises, gâteaux, crèmes brûlées, chocolats

Toutes ces informations sont communiquées à titre indicatif, et ne sauraient engager notre responsabilité directement ou indirectement. Il appartient au destinataire, préalablement à l'utilisation de ce produit, de vérifier ces données. Le destinataire / réceptionnaire, reste seul juge et décisionnaire quant au fait d'utiliser ou non ce produit, en particulier lorsque celui-ci est destiné, directement ou indirectement, dans un cadre industriel ou d'essais et expérimentation, à être ingéré par des personnes humaines.



SAS NATURE – ZA JEAN PIERRE JOSEPH - 32700 LECTOURE
Tel: 06 71 65 40 10 – commercial@nature-sas.fr

Fiche Technique

EDITION : MERCREDI 15 DECEMBRE 2021- Ref. : FT FEVE TONKA – Version 6

Analyses :			
	Unité	Spécifications	Résultats
Microbiologique :			
Flore totale (30° C)	ufc /g	< 10 000 000	<500
Salmonelle (in 25g)	ufc /g	absence	absence
Levures et Moisissures	ufc /g	<100 000	500
E Coli	ufc /g	<1 000	<10
<i>Règlement (CE) n° 2073/2005</i>			
Pesticides :			
		Conformément à la réglementation	Conforme
<i>Règlement (CE) n° 1881/2006</i>			

Données diverses :	
OGM <i>Règlements 1829/2003 et 1830/2003 et modifications</i>	Sans
Ionisation <i>Directive 1999/2/CE et modifications</i>	Sans
Allergènes <i>Annexe II du règlement (CE) n° 1169/2011</i>	Sans
Additifs <i>Règlement (CE) n° 1333/2008 – les additifs alimentaires</i>	Sans

Toutes ces informations sont communiquées à titre indicatif, et ne sauraient engager notre responsabilité directement ou indirectement. Il appartient au destinataire, préalablement à l'utilisation de ce produit, de vérifier ces données. Le destinataire / réceptionnaire, reste seul juge et décisionnaire quant au fait d'utiliser ou non ce produit, en particulier lorsque celui-ci est destiné, directement ou indirectement, dans un cadre industriel ou d'essais et expérimentation, à être ingéré par des personnes humaines.



SAS NATURE – ZA JEAN PIERRE JOSEPH - 32700 LECTOURE
Tel: 06 71 65 40 10 – commercial@nature-sas.fr

Fiche Technique

EDITION : MERCREDI 15 DECEMBRE 2021- Ref. : FT FEVE TONKA – Version 6

Valeurs nutritionnelles

<i>Déclaration nutritionnelle</i>	<i>Unité de mesure (pour 100g)</i>
Energie	2196 kJ / 525 kcal
Matières grasses dont	7 g
Acides gras saturés	36,31 g
Acides gras mono-insaturés	25,94 g
Acides gras poly-insaturés	g
Glucides dont	49,29 g
Sucres	28,49 g
Polyols	g
Amidon	g
Fibres alimentaires	g
Protéines	5,84 g
Sel (équivalent sel=sodium*2.5)	16 mg
Vitamines et sels minéraux (présents en quantité significative : % de la VNR)	µg ou mg + % vnr

en gras : mentions obligatoires

sinon, nutriments à indication volontaire autorisée

Toutes ces informations sont communiquées à titre indicatif, et ne sauraient engager notre responsabilité directement ou indirectement. Il appartient au destinataire, préalablement à l'utilisation de ce produit, de vérifier ces données. Le destinataire / réceptionnaire, reste seul juge et décisionnaire quant au fait d'utiliser ou non ce produit, en particulier lorsque celui-ci est destiné, directement ou indirectement, dans un cadre industriel ou d'essais et expérimentation, à être ingéré par des personnes humaines.