

Cahier des charges

Fourniture de noix alimentaires

Objet : Ce cahier des charges définit les spécifications techniques minimales attendues pour la fourniture de noix entières ou décortiquées, destinées à l'agro-transformation ou à la consommation directe, avec une exigence de qualité constante, de traçabilité et de sécurité sanitaire.

1. Nature des noix concernées

- Noix de cajou
- Amandes
- Noix de macadamia
- Noisettes

2. Caractéristiques techniques attendues

Critère	Spécifications souhaitées
Origine	Traçabilité complète (pays, région, producteur si possible)
Type de produit	Entier, décortiqué, grillé ou nature, précisé par l'acheteur
Calibre	Ex : W180, W240, W320 pour les cajous ; préciser selon produit
Taux de brisures	≤ 5 %
Teneur en humidité	≤ 5 % pour garantir la conservation
Aspect visuel	Propre, sans tache noire, sans moisissure
Goût et odeur	Frais, sans goût rance ou d'oxydation
Additifs	Sans additifs, conservateurs, ou traitements chimiques
Durée de conservation	12 mois minimum dans de bonnes conditions de stockage
Emballage	Sacs scellés, hermétiques, de qualité alimentaire
Conformité	Normes sanitaires locales et internationales (HACCP, ISO, BIO, etc.)

3. Aspects logistiques et quantitatifs

Élément	À préciser par l'acheteur / fournisseur
---------	---

Quantité estimée	12 tonnes / mois (à ajuster selon la saisonnalité)
Lieu de livraison	Site de production ou port selon le besoin
Fréquence	Mensuelle
Délai de livraison	2 semaines après commande
Prix	Par kg de préférence

4. Éléments à fournir par le fournisseur

- Fiche technique complète de chaque lot de noix
- Échantillon obligatoire avant toute commande ferme
- Certificat d'analyse : humidité, brisures, présence de contaminants
- Certification BIO / HACCP / FDA si disponible

Pour toute information complémentaire ou demande de précision, veuillez contacter :

Email : info@tsialonina-consulting.com

WhatsApp : Scannez le QR code ci-dessous pour échanger directement

