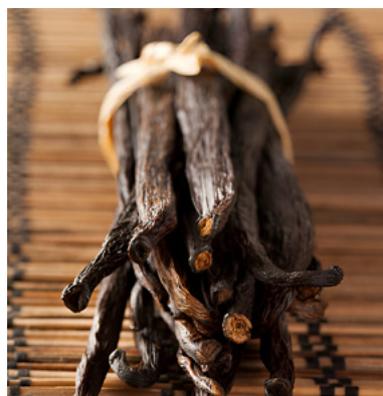




# Fiche Technique Produits



## FICHE TECHNIQUE - VANILLE (VNL)



### Vanille Noire Gourmet



<b>Description</b>	Gousses entières, grasses et souples, à fort taux d'humidité.
<b>Catégorie</b>	Premium
<b>Taille</b>	14 à 20 cm
<b>Teneur en humidité</b>	30-35%
<b>Taux de vanilline</b>	1,4 à 2%
<b>Poids moyen par gousses</b>	3,5 à 4 g
<b>Présentation</b>	botte de vanille série d'une attache en raphia
<b>Utilisation</b>	Gastronomie, chocolaterie, infusions, extraction artisanale.
<b>Conditionnement</b>	Par 5 Kg, ou 10kg sachet sous vide

### Vanille Rouge US (Red US Vanilla)



<b>Destination principale</b>	États-Unis
<b>Caractéristiques</b>	
<b>Couleur</b>	brun-rouge foncé, uniforme
<b>Teneur en humidité</b>	entre 20 % et 25 %
<b>Aspect</b>	souple mais un peu plus sec que la vanille noire ; légèrement ridée
<b>Taille</b>	généralement ≥ 13 cm (mais il existe aussi des grades inférieurs en dessous de 13 cm)
<b>Arôme</b>	plus doux et moins intense que la vanille noire gourmet ; notes boisées
<b>Utilisation</b>	extraction industrielle (extrait de vanille, arômes naturels), usage alimentaire en transformation
<b>Conditionnement</b>	souvent expédiée en ballots sous vide ou en fagots secs
<b>Avantage</b>	
Bonne conservation, adaptée aux exigences de l'industrie agroalimentaire américaine	



## Vanille Rouge Européenne (Red Europe Vanilla)



<b>Destination principale</b>	Union Européenne
<b>Caractéristiques</b>	
<b>Couleur</b>	brun-rouge à brun foncé
<b>Teneur en humidité</b>	entre 25 % et 30 %
<b>Aspect</b>	plus souple, parfois légèrement huileux au toucher, moins sec que le standard US
<b>Taille</b>	souvent $\geq$ 14 cm, mais varie selon le classement
<b>Arôme</b>	plus prononcé que la rouge US, proche de la vanille noire ; notes plus florales et sucrées
<b>Utilisation</b>	transformation alimentaire artisanale, infusions, pâtisseries industrielles ou artisanales
<b>Conditionnement</b>	souvent en fagots manuels ou sous vide, selon les clients
<b>Couleur</b>	brun-rouge foncé, uniforme
<b>Avantage</b>	
Qualité supérieure à la rouge US ; répond aux standards de l'Union Européenne en matière d'arôme et de souplesse	

## Vanille Pompona (Vanille Banane)



<b>Description</b>	Gousses rares, épaisses et courtes, au parfum très floral et fruité, avec des notes de cacao, prune et tabac.
<b>Caractéristiques</b>	
<b>Couleur</b>	brun-rouge à brun foncé
<b>Origine</b>	Madagascar – région côtière
<b>Taille</b>	15 à 23 cm
<b>Teneur en humidité</b>	30-38%
<b>Utilisation</b>	Pâtisserie fine, infusions, chocolaterie, mixologie, cosmétique naturelle.

## Vanille Hybride (Planifolia x Tahitensis)



<b>Description</b>	Gousses issues de croisements entre vanille Planifolia et Tahitensis. Arômes ronds, à la fois fruités et floraux, avec une bonne longueur en bouche.
<b>Taille</b>	16 à 20cm
<b>Teneur en humidité</b>	28-35%
<b>Présentation</b>	botte de vanille série d'une attache en raphia
<b>Utilisation</b>	Pâtisserie créative, produits laitiers, glaces, cocktails.



## Vanille Cuts (Découpes de Vanille)



<b>Description</b>	Morceaux de gousses coupés (inférieures à 10 cm), même qualité que la vanille entière.
<b>Taille</b>	16 à 20cm
<b>Teneur en humidité</b>	25-30%
<b>Utilisation</b>	Extraction, macération, industrie alimentaire.
<b>Avantage</b>	Meilleur rapport qualité/prix pour les grandes quantités.

## Poudre de Vanille Pure



<b>Description</b>	Gousses entières séchées puis broyées finement. 100% pur, sans sucre ni additifs.
<b>Couleur</b>	Marron foncé
<b>Granulométrie</b>	Fine
<b>Conditionnement</b>	1Kg sachet sous vide

## Caviar de Vanille et Graine de vanille



<b>Description</b>	Intérieur des gousses (graines) extrait manuellement. Arôme concentré et visuel luxueux.
<b>Utilisation</b>	Haute pâtisserie, glaces artisanales, sauces haut de gamme.
<b>Granulométrie</b>	Sous vide ou réfrigéré
<b>Conditionnement</b>	1 à 5kg

## Extrait de Vanille Pure



<b>Description</b>	Extrait naturel obtenu par macération et percolation de gousses de vanille dans de l'alcool de qualité alimentaire.
<b>Utilisation</b>	Parfait pour la pâtisserie, les glaces, les boissons, la chocolaterie.
<b>Ingrédients</b>	Gousses de vanille Bourbon, eau.
<b>Conditionnement</b>	250 ml, 500 ml, 1L
<b>Taux de vanilline</b>	≥ 0,2%

# FICHE TECHNIQUE - CACAO (CAC)



## 1. Identification du produit

Référence de produit	CAC
Nom botanique	Cacao
Origine	Madagascar (MG)
Catégorie	Cacao brut / Cacao en poudre
Variétés	10% CRIOLLO - 35% FORASTERO - 55% TRINITALLO
Saison	Juin / Juillet / Octobre / Novembre

## 2. Caractéristiques Physico-Chimiques

Teneur en humidité	≤ 7%
Couleur	Brun foncé / Brun rougeâtre (selon la variété)
Odeur et goût	Intense et agréable - fruité et parfois des touches épicé

## 3. Emballage et conditionnement

### Type d'emballage: (autre possible, à la demande)

- Sac de jute doublé (pour fèves brutes)
- Sac plastique alimentaire ou carton scellé (pour poudre)
- Poids unitaire : 60 kg / 25 kg / 1 kg

### Étiquetage :

- Nom du produit
- Pays d'origine
- Poids net
- Date de production et lot

## 4. Emballage et conditionnement

**Température :** Maritime (conteneur ventilé), aérien (petits lots)

**Conditions :** Endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité

# FICHE TECHNIQUE - CAFÉ (CAF)



## 1. Identification du produit

Référence de produit	CAF
Nom botanique	Café
Origine	Madagascar (MG)
Catégorie	Grains de café entiers / café moulu
Variétés	Arabica / Robuste
Saison	Juillet / Août / Septembre

## 2. Caractéristiques physiques

Couleur	Vert (avant torréfaction), brun foncé (après torréfaction)
Odeur	Arôme intense et caractéristique
Taille des grains	10-18 mm selon la variété
Humidité optimale	≤ 12,5 %

## 3. Emballage et conditionnement

### Type d'emballage: (autre possible, à la demande)

- Sacs de jute, big bags, emballages sous vide (pour les grains)
- Sac plastique alimentaire ou carton scellé (pour poudre)
- Poids unitaire : 60 kg / 25 kg / 1 kg

### Étiquetage :

- Nom du produit et origine
- Poids net et brut
- Numéro de lot et date de récolte

## 4. Exigences de Stockage

**Mode de transport :** Maritime (conteneur ventilé), aérien (petits lots)

**Conservation :** Endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité

# FICHE TECHNIQUE - CLOUS DE GIROFLE (CLG)



## 1. Identification du produit

Référence de produit	CLG
Nom botanique	Eugenia Caryophyllata
Famille	Myrtaceae
Type	Plante
Partie utilisée	Grain
Origine	Madagascar (MG)
Type de récolte	Manuelle
Qualité	CG1- CG2 - CG3
Mode d'obtention	Triage - Séchage - Conditionnement
Dénomination du produit	Clous de girofle
Labellisation	Commerce équitable (FLO et SPP) et biologique (Ecocert)

## 2. Caractéristiques organoleptiques

Apparence	Clous entier
Couleur	Brun caractéristique

## 3. Caractéristiques physico-chimiques

Aw	Entre 0,30 et 0,40
Taux d'humidité	≤12%
Conservateur	Aucun

## 4. Caractéristiques microbiologique

<b>Flore totale</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Clostridium sulfito-réducteurs</b>	≤ 10 000 UFC/g
<b>E. coli</b>	≤ 10 UFC/g
<b>Salmonelles</b>	Absence/25g
<b>Levures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Moisissures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Aflatoxines B1</b>	< 5 µg/kg
<b>Aflatoxines totales</b>	< 10 µg/kg
<b>Ochratoxines A</b>	< 15 µg/kg

## 5. Utilisation

Aromatisant des plats cuisinés.

## 6. Conditionnement

En sac de 50 kg.

**Autre conditionnement** : possible, nous consulter.

## 7. Stockage et durée de vie

Sensible à l'humidité, à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

**DLC**: 24 mois



# FICHE TECHNIQUE - BAIE ROSE (PVR)



## 1. Identification du produit

Référence de produit	PVR
Nom botanique	Schinus molle
Nom commun	Baie rose, Poivre rose
Origine	Madagascar (MG)
Qualité	Gourmet (G1) / Premium (G2) / Whole (FAQ)
Saison	Avril / Mai / Juin

## 2. Caractéristiques Physico-Chimiques

Aspect	Baies sphériques et rugueuses
Couleur	Rose à rouge vif
Odeur	Fruité, épicé, légèrement poivré
Goût	Doux, épicé, avec une légère amertume
Humidité	≤ 12%
Densité relative (d20/20)	0.885 - 0.900
Indice de réfraction à 20°C	1.475 - 1.485
Teneur en huiles essentielles	2-4%

## 3. Propriétés et utilisations

Culinaire	Utilisée comme épice, en assaisonnement (viandes, poissons, sauces)
Cosmétique	Intégrée dans des formulations de parfums et huiles essentielles
Médicinale	Antioxydante, anti-inflammatoire, digestive
Industrie agroalimentaire	Conservation des aliments, production d'extraits naturels

## 4. Conditions de stockage et emballage

**Stockage :** À l'abri de l'humidité et de la lumière, température ≤ 25°C

**Emballage :** Sachets scellés, sacs en toile, cartons hermétiques

# FICHE TECHNIQUE - CURCUMA LAMELLE SECHE (CUR)



## 1. Identification du produit

Référence de produit	CUR
Nom botanique	Curcuma longa
Famille	Zingiberaceae
Type	Plante
Partie utilisée	Rhizome
Origine	Madagascar (MG)
Type de récolte	Manuelle
Qualité	100% pur à partir de broyage de lamelle séché de rhizome à basse température
Mode d'obtention	Triage et lavage de bulbe – Découpage – Séchage à basse température - Broyage
Dénomination du produit	Curcuma lamelle séché
Labellisation	Commerce équitable (FLO et SPP) et biologique (Ecocert)

## 2. Caractéristiques organoleptiques

Apparence	Poudre fine
Couleur	Caractéristique
Odeur	Caractéristique du curcuma

## 3. Caractéristiques physico-chimiques

Aw	Entre 0,30 et 0,40
Taux d'humidité	≤10%
Granulométrie	<500µm
Conservateur	Aucun



## 4. Caractéristiques microbiologique

<b>Flore totale</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Clostridium sulfito-réducteurs</b>	≤ 10 000 UFC/g
<b>E. coli</b>	≤ 10 UFC/g
<b>Salmonelles</b>	Absence/25g
<b>Levures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Moisissures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Aflatoxines B1</b>	< 5 µg/kg
<b>Aflatoxines totales</b>	< 10 µg/kg
<b>Ochratoxines A</b>	< 15 µg/kg

## 5. Utilisation

Aromatisant de plats cuisinés ou utilisation en pâtisserie et glace.

## 6. Conditionnement

En sachets sous vide de 1Kg, 3Kg.

**En petit conditionnement :** possible, nous consulter.

## 7. Stockage et durée de vie

Sensible à l'humidité, à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

**DLC:** 24 mois



# FICHE TECHNIQUE - POIVRE NOIR LOURD (PVN)



## 1. Identification du produit

Référence de produit	PVN
Nom botanique	Piper nigrum L.
Famille	Piperaceae
Type	Plante
Partie utilisée	Grain
Origine	Madagascar (MG)
Type de récolte	Manuelle
Qualité	Lourd (LRD)
Mode d'obtention	Echaudage – Fermentation – Séchage – Egrainage – Triage
Dénomination du produit	Poivre noir lourd
Labellisation	Commerce équitable (FLO et SPP) et biologique (Ecocert)

## 2. Caractéristiques organoleptiques

Apparence	Grain entier
Couleur	Noir - Brun
Odeur	Caractéristique du poivre noir

## 3. Caractéristiques physico-chimiques

Aw	Entre 0,30 et 0,40
Taux d'humidité	≤12%
Granulométrie	>500
Conservateur	Aucun



## 4. Caractéristiques microbiologique

<b>Flore totale</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Clostridium sulfito-réducteurs</b>	≤ 10 000 UFC/g
<b>E. coli</b>	≤ 10 UFC/g
<b>Salmonelles</b>	Absence/25g
<b>Levures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Moisissures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Aflatoxines B1</b>	< 5 µg/kg
<b>Aflatoxines totales</b>	< 10 µg/kg
<b>Ochratoxines A</b>	< 15 µg/kg

## 5. Utilisation

Aromatisant des plats cuisinés.

## 6. Conditionnement

En sachets de 1Kg en PEBD.

**Autre conditionnement** : possible, nous consulter.

## 7. Stockage et durée de vie

Sensible à l'humidité, à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

**DLC**: 18 mois



## FICHE TECHNIQUE - CANNELLE GRATTEE OU NON GRATTEE, TUYAUX (CAN)



### 1. Identification du produit

<b>Référence de produit</b>	CAN
<b>Nom botanique</b>	Cinnamomum zeylanicum Blume
<b>Famille</b>	Lauraceae
<b>Type</b>	Plante
<b>Partie utilisée</b>	Ecorce
<b>Origine</b>	Madagascar (MG)
<b>Type de récolte</b>	Manuelle
<b>Qualité</b>	Grattée (CZ4) ou non grattée (HNNG), tuyaux
<b>Mode d'obtention</b>	Découpage – Grattage (CZ4) – écorçage- roulage (tuyaux) - Séchage – Triage- Broyage (poudre).
<b>Dénomination du produit</b>	Cannelle Grattée (CZ4) ou Cannelle non grattée (HNNG), Cannelle en tuyaux
<b>Labellisation</b>	Commerce équitable (FLO et SPP) et biologique (Ecocert), rainforest Alliance( Ecocert)

### 2. Caractéristiques organoleptiques

<b>Apparence</b>	Fine brisure et grosse brisure
<b>Couleur</b>	Marron claire
<b>Odeur</b>	Caractéristique de la cannelle

### 3. Caractéristiques physico-chimiques

<b>Aw</b>	Entre 0,30 et 0,40
<b>Taux d'humidité</b>	≤10%
<b>Conservateur</b>	Aucun



## 4. Caractéristiques microbiologique

<b>Flore totale</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Clostridium sulfito-réducteurs</b>	≤ 10 000 UFC/g
<b>E. coli</b>	≤ 10 UFC/g
<b>Salmonelles</b>	Absence/25g
<b>Levures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Moisissures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Aflatoxines B1</b>	< 5 µg/kg
<b>Aflatoxines totales</b>	< 10 µg/kg
<b>Ochratoxines A</b>	< 15 µg/kg

## 5. Utilisation

Aromatisant des plats cuisinés et en pâtisserie. Utiliser également en médecine.

## 6. Conditionnement

En sac de 15kg

**Autre conditionnement** : possible, nous consulter.

## 7. Stockage et durée de vie

Sensible à l'humidité, à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

**DLC**: 36 mois



# FICHE TECHNIQUE - GINGEMBRE LAMELLE SECHEE (GIN)



## 1. Identification du produit

Référence de produit	GIN
Nom botanique	Zingiber officinale
Famille	Zingiberaceae
Type	Plante
Partie utilisée	Rhizome
Origine	Madagascar (MG)
Type de récolte	Manuelle
Qualité	100% pur à partir de broyage de lamelle séché de rhizome à basse température
Mode d'obtention	Triage et lavage de bulbe – Découpage – Séchage à basse température - Broyage
Dénomination du produit	Gingembre lamelle
Labellisation	Commerce équitable (FLO et SPP) et biologique (Ecocert)

## 2. Caractéristiques organoleptiques

Apparence	Poudre fine
Couleur	Caractéristique
Odeur	Caractéristique du gingembre

## 3. Caractéristiques physico-chimiques

Aw	Entre 0,30 et 0,40
Taux d'humidité	≤12%
Granulométrie	<500µm
Conservateur	Aucun



## 4. Caractéristiques microbiologique

<b>Flore totale</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Clostridium sulfito-réducteurs</b>	≤ 10 000 UFC/g
<b>E. coli</b>	≤ 10 UFC/g
<b>Salmonelles</b>	Absence/25g
<b>Levures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Moisissures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Aflatoxines B1</b>	< 5 µg/kg
<b>Aflatoxines totales</b>	< 10 µg/kg
<b>Ochratoxines A</b>	< 15 µg/kg

## 5. Utilisation

Les lamelles de gingembre réduit en poudre relève le goût de nombreux plats. Il est recommandé pour la cuisine épicée. Et s'utilise aussi en pâtisserie.

## 6. Conditionnement

En sac de 15kg En sachets de 1Kg en PEBD.

**Autre conditionnement** : possible, nous consulter.

## 7. Stockage et durée de vie

Sensible à l'humidité, à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

**DLC**: 12 mois

# FICHE TECHNIQUE - JUS ET PUREE DE FRUIT DE LA PASSION SURGELE (FDP)



## 1. Identification du produit

Référence de produit	FDP
Nom botanique	Passiflora edulis
Famille	passifloraceae
Type	Plante
Partie utilisée	Fruits mûrs
Origine	Madagascar (MG)
Type de récolte	Manuelle
Qualité	100% fruits de passion
Mode d'obtention	Extraction – pasteurisation – Conditionnement - Surgélation
Dénomination du produit	Purée de fruit de la passion surgelé
Labellisation	Commerce équitable et Biologique

## 2. Caractéristiques organoleptiques

Apparence	Jus pulpeux homogène et sans impureté
Couleur	Jaune orange
Odeur	Caractéristique de fruit de la passion mûr

## 3. Caractéristiques physico-chimiques

Brix	14 ± 2°
pH	2,8 à 3,2
Acidité	4 ± 1g/l
Conservateur	Aucun

## 4. Caractéristiques microbiologique

Germe aérobies mésophiles	< 1000 000 UFC/g
Levures et moisissures	< 20 000 UFC/g
Entérobactérie	< 100 UFC/g
E. coli	< 10 UFC/g
Coliformes fécaux	Absence/25g
Salmonelles	Absence/25g
Listeria	Absence/25g

## 5. Conditionnement

**Emballage primaire :** LLDPE-EVOH-LLDPE 100 mu / bouchon 1 pouce

**Emballage secondaire :** Fût de 190 Kg

**Emballage tertiaire :** TC reefer 20' ou 40'

## 6. Stockage et durée de vie

**Condition de stockage :** -18°C

**Durée de conservation :** 24 mois après production en respect des conditions de stockage ci-dessus



# FICHE TECHNIQUE - JUS ET PUREE D'ANANAS SURGELE (ANA)



## 1. Identification du produit

Référence de produit	ANA
Nom botanique	Ananas comosus
Famille	Broméliacées
Type	Plante
Partie utilisée	Fruits mûrs
Origine	Madagascar (MG)
Type de récolte	Manuelle
Qualité	100% fruits de passion
Mode d'obtention	Extraction – pasteurisation – Conditionnement - Surgélation
Dénomination du produit	Pur jus et purée d'ananas surgelé
Labellisation	Commerce équitable et Biologique

## 2. Caractéristiques organoleptiques

Apparence	Jus pulpeux homogène et sans impureté
Couleur	Jaune or ou ambré
Odeur	Caractéristique d'ananas mûr

## 3. Caractéristiques physico-chimiques

Brix	14 ± 2°
pH	3,4 à 3,8
Acidité	0,3 à 0,8%
Conservateur	Aucun

## 4. Caractéristiques microbiologique

Germe aérobies mésophiles	< 1000 UFC/g
Levures et moisissures	< 100 UFC/g
Entérobactérie	< 10 UFC/g
E. coli	< 10 UFC/g
Coliformes fécaux	Absence/25g
Salmonelles	Absence/25g
Listeria	Absence/25g

## 5. Conditionnement

**Emballage primaire :** PEBD 150 microns en 2 couches

**Emballage secondaire :** Fût bleu de 190 Kg

**Emballage tertiaire :** TC reefer 20' ou 40'

## 6. Stockage et durée de vie

**Condition de stockage :** -18°C

**Durée de conservation :** 36 mois après production en respect des conditions de stockage ci-dessus

# FICHE TECHNIQUE - JUS ET PUREE DE LITCHI SURGELE (LCH)



## 1. Identification du produit

Référence de produit	LCH
Nom botanique	Litchi chinensis
Famille	sapindaceae
Type	Plante
Partie utilisée	Fruits mûrs
Origine	Madagascar (MG)
Type de récolte	Manuelle
Qualité	100% fruits de passion
Mode d'obtention	Extraction – pasteurisation – Conditionnement - Surgélation
Dénomination du produit	Pur jus de litchi surgelé
Labellisation	Commerce équitable et Biologique

## 2. Caractéristiques organoleptiques

Apparence	Jus pulpeux homogène et sans impureté
Couleur	Blanc crème
Odeur	Caractéristique du litchi

## 3. Caractéristiques physico-chimiques

Brix	16±2
pH	4,0 à 4,8
Acidité	0,15 à 0,40%
Conservateur	Aucun

## 4. Caractéristiques microbiologique

Germe aérobies mésophiles	< 1000 UFC/g
Levures et moisissures	< 100 UFC/g
Entérobactérie	< 10 UFC/g
E. coli	< 10 UFC/g
Coliformes fécaux	Absence/25g
Salmonelles	Absence/25g
Listeria	Absence/25g

## 5. Conditionnement

**Emballage primaire :** PEBD 150 microns en 2 couches

**Emballage secondaire :** Fût métallique bleu de 190 Kg

**Emballage tertiaire :** TC reefer 20' ou 40'

## 6. Stockage et durée de vie

**Condition de stockage :** -18°C

**Durée de conservation :** 36 mois après production en respect des conditions de stockage ci-dessus

# LEXIQUE DE RÉFÉRENCES PRODUITS EKL EXPORT

## 1. CATÉGORIE PRODUIT (3 lettres)

CODE	SIGNIFICATION
VNL	Vanille
PVR	Poivre rose
PVN	Poivre noir
CAC	Cacao
CLG	Clou de girofle
CAJ	Noix de cajou
CAF	Café
MNG	Mangue
LCH	Litchi
ANA	Ananas
BBL	Bonbon (confiserie locale)
CUR	Curcuma
CAN	Cannelle
GIN	Gingembre
FDP	Fruit de la passion
SOJ	Soja
SES	Sésame
ARA	Arachide
HAR	Haricot
BLE	Black Eye (niébé)
PDC	Pois du Cap
BAM	Pois de Bambara
AMV	Ambérique vert

## 2. VARIANTE/QUALITÉ (généralement 2 à 4 lettres)

CODE	SIGNIFICATION
NF	Noire fendue (vanille)
WHOLE	Grains entiers (poivre, clous)
LRD	Lourd (densité pour poivre noir)
PDR	Poudre (cacao, vanille)
BEAN	Fèves entières (cacao)
TRF	Torréfié (café)
RAW	Brut (non transformé)
DEC	Décortiquée (noix de cajou)
CG1/CG2	Clou de Girofle Grade 1 / 2
PREM	Premium (haute qualité)
STD	Standard

## 3. ORIGINE / PAYS

CODE	SIGNIFICATION
MG	Madagascar

## 4. SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES (optionnelles)

CODE	SIGNIFICATION
35	Taux d'humidité (ex : vanille 35%)
W240 / W320	Calibre des noix de cajou (nombre de noix/lb)
25KG / 50KG	Format d'emballage standard
BIO	Certifié biologique
SPP	Certifié commerce équitable