

SAS BEDOUIN	Fiche technique produit fini	CODE	31
84820 VISAN	AMANDES BLANCHIES CALIFORNIE	version	3

INGRÉDIENTS

100% amandes blanchies

DESCRIPTION

Amandes douces de Californie calibre 27/30 ou 23/25 de la dernière récolte, en parfait état de maturité, émondées. Ce produit est garanti :

- Pur fruit de l'amandier (*Prunus amygdalus dulcis*)
- n'ayant subi aucun traitement ionisant
- exempt de matières premières pouvant être modifiées génétiquement

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : amandes entières de couleur blanc-cassé.

Goût : absence d'amandes amères, de goût de rance et de saveurs étrangères.

Corps étrangers (écorces, coques...) : < 0.1%

Verre et métal : absence

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	< 6 %
Matières grasses	de 45 à 57%
Indice de peroxyde	<5 meq O2/kg
Acidité	<0,5%

CARACTÉRISTIQUES BACTÉRIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 100 000/g
Coliformes thermotolérants	< 10/g
Coliformes totaux	< 1000/g
Staphylococcus Aureus	abs / g
Salmonelles	abs / 25g
Levures	< 500/g
Moisissures	< 500/g
Aflatoxines B1	<2ppb
Aflatoxines B1 B2 G1 G2	<4ppb

CONSERVATION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

8 MOIS, Stocké à 15°C maximum, à l'abri de la lumière et de l'humidité en emballage fermé.

CONDITIONNEMENTS

- Sachet 5 kg : carton (1X5kg)
carton (2X5kg)
- Sachet 1 Kg : carton (5X1kg)