

SAS BEDOUIN	Fiche technique produit fini	CODE	33EF
84820 VISAN	AMANDE POUDRE BLANCHE EXTRA-FINE	version	3

INGRÉDIENTS

100% amandes blanchies

DESCRIPTION

Produit résultant du broyage d'amandes douces de Californie émondées en parfait état de maturité
Ce produit est garanti :

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

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : poudre fluide d'aspect non pâteux, de couleur crème, pouvant contenir quelques rares peaux.

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

Corps étrangers : absence

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	< 5 %
Matières grasses	de 45 à 57%
Indice de peroxyde	<5 meq O2/kg
Acidité oléique	<0,5%
Granulométrie moyenne :	
Tamis en mm	% moyen
> 1.6	5
1-1.6	15
0.5-1	70
<0.5	10

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
Aflatoxine B1	< 2 µg/kg
B1+B2+G1+G2	< 4 µg/kg

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)