	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.003
Révisé le 16/07/2021	AMANDES BLANCHIES EFFILEES	Page 1/2

INGREDIENTS	100% amandes blanchies
DESCRIPTION	Amandes de Californie, d'Australie, ou d'Espagne blanchies, effilées et tamisées. Transformation et conditionnement en France.
UTILISATION DU PRODUIT	Destiné à des préparations culinaires. Ne convient pas aux personnes allergiques aux fruits à coques.




ASPECT /TEXTURE	Lamelles de couleur crème à ivoire. Quelques râpures et peaux. Croquant.
GOÛT /ODEUR	Typique de l'amande blanchie, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.
VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g (1)	
Energie	2610kJ / 631kcal
Graisses	53g
	Dont AG saturés 4g
Glucides	8,8g
	Dont sucres 4,6g
Protéines	26g
Sel	0,05g
<i>(1) extrait de la table CIQUAL version 2017 https://ciqual.anses.fr/</i>	

ALLERGENES (2)	Dans produit	RCC (2)
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	N	N
Crustacés et produits à base de crustacés	N	N
Œufs et produits à base d'œufs	N	N
Poissons et produits à base de poissons	N	N
Arachides et produits à base d'arachides	N	N
Soja et produits à base de soja	N	N
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	N	N
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou/pécan/macadamia/du Brésil/du Queensland/pistaches) et produits à base de ces fruits à coques	O	O (pistaches, noisettes, noix, cajou et pécan)
Céleri et produits à base de céleri	N	N
Moutarde et produits à base de moutarde	N	N
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	N	N
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/Kg ou 10mg/L exprimés en SO ₂)	N	N
Lupin et produits à base de lupin	N	N
Mollusques et produits à base de mollusques	N	N

*(2) selon le décret 2008/1153 et conformément au règlement 1169/2011
RCC : risque de contamination croisée _ O : Oui _ N : Non.*

D.L.U.O	12 mois, <u>selon conditions de stockage</u>	D.L.U.O à réception	6 mois minimum
CONDITIONS DE STOCKAGE	10°C-12°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, en emballage fermé. A utiliser rapidement après ouverture		
CONDITIONNEMENT (3)	UVC 1Kg		UVC 5Kg
POIDS BRUT UVC	1,010Kg		5,025Kg
EMBALLAGE	Sache transparente OPP /CPP		Sache transparente PEBD
COLISAGE	Colis x5 UVC	Colis x10 UVC	Colis x1 UVC Colis x2 UVC
DIMENSIONS COLIS	400X240X170	450x280x232	400x240x170 450x280x209
QTE COLIS / PAL COMPLETE	81	50	81 50
QTE UVC / PAL COMPLETE	405	500	81 100
CODE BEDOUIN	01209006	01209007	01209001 01209008
GENCOD UVC	3563780120919		3563780120933
PALETTISATION	Palette bois EUR	NOMENCLATURE DOUANIERE	0802 12 90

(3) d'autres conditionnements possibles, contacter le service commercial.

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.003
Révisé le 10.12.2020	AMANDES BLANCHIES EFFILEES	Page 2/2

PHYSICO-CHIMIE		MICROBIOLOGIE (4)	
Humidité	≤6%	Flore totale	<100 000 ufc/g
Indice peroxyde	<5 meqO ₂ /kg	Entérobactéries	<1 000 ufc/g
Acidité oléique	<1.5%	E.coli	<10 ufc/g
Epaisseur moyenne	>0,9mm : 10% max	Levures _ moisissures	<1 000 ufc/g
	0,7/0,9mm : 80%	B.cereus	<100 ufc/g
	<0,7mm : 10% max	Listéria	Abs /25g
Râpures	<20%	Salmonelle	Abs /25g
Corps étrangers	Fer /non ferreux	Absence	Staph +
	Autres	<0.5%	
CONTAMINANTS (5)		(4) conformément au règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et ses modifications. Analyses réalisées selon un plan de contrôle interne. Interprétation selon un plan à 3classes.	
Aflatoxine B1	≤8 µg/kg		
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	≤10 µg/kg		
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur		
Pesticides			
Ionisation	N'a pas subi de traitement ionisant		
OGM	N'est pas issu et ne contient pas d'OGM et de nanomatériaux		
Nanomatériaux			
(5) conformément au règlement 1881/2006 portant fixation des teneurs maximales de certains contaminants et ses modifications, au règlement 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides et ses modifications, aux règlements 1829/2003 et 1830/2003 concernant les OGM dans les denrées alimentaires, aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE relatives à l'ionisation et à la recommandation 2011/696/UE définissant les nanomatériaux. Analyses réalisées selon un plan de contrôle interne.			
EMBALLAGES	Selon nos connaissances et les engagements de nos fournisseurs, les emballages sont aptes au contact alimentaire conformément aux règlements 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires , 2023/2006 modifié relatifs aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires, 10/2011 et ses amendements concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact des denrées alimentaires et à la réglementation française en vigueur à savoir le décret sanction 2007/766 modifié par le décret 2008/1469. Les emballages primaires ne contiennent ni phtalates ni BPA.		
L'INFO +	<p>Idée recette : Les tuiles aux amandes Mélanger 200g de sucre et 3 blancs d'œufs. Ajouter 40g de farine (tamisée) et une pincée de sel, mélanger. Ajouter 50g de beurre fondu, mélanger, puis verser 200g d'amandes effilées. Disposer une cuillère à café de pâte sur une plaque à pâtisserie, étaler en rond finement. Recommencer jusqu'à la fin de la pâte. Mettre au four à 180°C pendant 10min, mouler la tuile à l'aide d'un rouleau à la sortie du four puis laisser refroidir. Idéales au goûter ou accompagnées d'une salade de fruits !</p>		