


Révisé le
16/07/2021FICHE TECHNIQUE :
AMANDES BLANCHIES HACHEES

Page 1/2

Ingrédients	100% amandes blanchies		
Description	Amandes de Californie, d'Australie ou d'Espagne, émondées, hachées et tamisées. Transformation et conditionnement en France.		
Utilisation du produit	Destiné à une utilisation culinaire. Ne convient pas aux personnes allergiques aux fruits à coques.		
	Aspect /texture	Grains de couleur crème à ivoire, aspect non gras. Rares peaux. Peut contenir un peu de poussière d'amandes.	
	Goût / odeur	Absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	
	Valeurs nut. moyennes pour 100g (1)		
	Energie	2610kJ / 631kcal	
	Graisses	53g	
	Dont AG saturés	4g	
	Glucides	8,8g	
	Dont sucres	4,6g	
Protéines	26g		
Sel	0,05g		
(1) extrait de la table CIQUAL version 2017 https://ciqual.anses.fr/			
Allergènes (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, pécan et cajou)	
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 SO2)	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 selon conditions de stockage	D.L.U.O à réception	6 mois minimum
Conseils 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		Sachet transparente PEBD
Colisage	Colis x5 UVC	Colis x10 UVC	Colis x1 UVC
Dimensions colis (en mm)	400x240x170	450x280x209	400x240x170
Qté colis /pal complète	81	50	81
Qté UVC /pal complète	405	500	81
Code BEDOUIN 2/4mm	01206006	01206007	01206001
Code BEDOUIN 1/3mm	01212006	01212007	01212001
Gencod UVC 2/4mm	3563780120612		3563780120636
Gencod UVC 1/3mm	3563780121213		3563780121237
Palettisation	Palette BOIS EUR	Nomenclature douanière	0802 12 90

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



Physico-chimie			Microbiologie (4)	
Humidité	≤6%		Flore tot.	<100 000 ufc/g
Indice peroxyde	<5 meqO ₂ /kg		Entéros.	<1 000 ufc/g
Acidité oléique	<1.5%		E. coli	<10 ufc/g
Granulo. 2/4mm	>2 <4	80% min	Staph+	<10 ufc/g
Granulo. 1/3mm	>1 <3	70% min	Levures _moisissures	<1 000 ufc/g
Corps étrangers	Fer /non ferreux	Absence	B. cereus	<100 ufc/g
	Autres	<0,5% /palette	Salmonelle	Abs /25g
Contaminants (5)			Listéria	Abs /25g
Afla B1	≤8 µg/kg		(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.	
Afla 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.				
Infos emballage primaire	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 ne contiennent pas de BPA ni phtalates.			
L'info +	Idée recette : la fougasse au miel et aux amandes Pour 2 fougasses. Mélanger ½ sachet de levure chimique, 1 pincée de sel et 350g de farine. Ajouter de l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple, laisser lever dans un endroit chaud. Diviser la pâte en 2 et former sur un papier cuisson 2 pains larges et ovales. Dans une casserole, faire fondre 15g de beurre avec 50g de miel. Mélanger dans un bol 30g d'amandes hachées avec 20g de sucre roux. Enduire les 2 fougasses du mélange beurre /miel puis soupoudrer sur chacune le mélange amandes /sucre. Faire cuire pendant 10/13min à 200g.			