
	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.006
Révisé le 15/07/2021	POUDRE D'AMANDES BRUTES	Page 1/2

<b>INGREDIENTS</b>	100% <b>amandes</b> décortiquées			
<b>DESCRIPTION</b>	Amandes de Californie, d'Australie ou d'Espagne, décortiquées, broyées et tamisées. Transformation et conditionnement en France.			
<b>UTILISATION DU PRODUIT</b>	Destiné à des préparations culinaires (type frangipane, gâteaux...) Ne convient pas aux personnes allergiques aux fruits à coques.			
	<b>ASPECT /TEXTURE</b>	Poudre fluide de couleur crème à ivoire et parsemée de brun. Peut contenir quelques râpures.		
	<b>GOÛT /ODEUR</b>	Typique de l'amande, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.		
	<b>VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g (1)</b>			
	Energie	2620kJ / 634kcal		
	Graisses	53g		
		Dont AG saturés	4,2g	
	Glucides	7,9g		
	Dont sucres	4,4g		
Protéines	25g			
Sel	0,05g			
<i>(1) extrait de la table CIQUAL version 2017 <a href="https://ciqual.anses.fr/">https://ciqual.anses.fr/</a></i>				
<b>ALLERGENES (2)</b>	Dans produit	RCC (2)		
Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	N	N		
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	N	N		
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	N	N		
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	N	N		
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	N	N		
<b>Soja</b> et produits à base de soja	N	N		
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)	N	N		
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou/pécan/macadamia/du Brésil/du Queensland/pistaches) et produits à base de ces fruits à coques	<b>O</b>	<b>O (pistaches, noisettes, noix, cajou et pécan)</b>		
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	N	N		
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	N	N		
Graines de <b>sésame</b> et produits à base de graines de sésame	N	N		
<b>Anhydride sulfureux</b> et <b>sulfites</b> (> 10mg/Kg ou 10mg/L exprimés en S02)	N	N		
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	N	N		
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	N	N		
<i>(2) selon le décret 2008/1153 et conformément au règlement 1169/2011 RCC : risque de contamination croisée _ O : Oui _ N : Non.</i>				
<b>D.L.U.O</b>	12 mois, <u>selon conditions de stockage</u>	<b>D.L.U.O à réception</b>	6 mois minimum	
<b>CONDITIONS DE STOCKAGE</b>	10°C-12°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, en emballage fermé. A utiliser rapidement après ouverture			
<b>CONDITIONNEMENT (3)</b>	UVC 1Kg		UVC 5Kg	
<b>POIDS BRUT UVC</b>	1,010Kg		5,025Kg	
<b>EMBALLAGE</b>	Sache transparente OPP /CPP		Sache transparente PEBD	
<b>COLISAGE</b>	Colis x5 UVC	Colis x10 UVC	Colis x1 UVC      Colis x2 UVC	
<b>DIMENSIONS COLIS</b>	400X240X170	450x280x209	400x240x170      450x240x217	
<b>QTE COLIS / PAL COMPLETE</b>	81	50	81                      63	
<b>QTE UVC / PAL COMPLETE</b>	405	500	81                      126	
<b>CODE BEDOUIN</b>	01108006	01108007	01108001      01108008	
<b>GENCOD UVC</b>	3563780110811		3563780110835	
<b>PALETTISATION</b>	Palette bois EUR	<b>NOMENCLATURE DOUANIERE</b>	0802 12 90	
<i>(3) d'autres conditionnements possibles, contacter le service commercial.</i>				



PHYSICO-CHIMIE		MICROBIOLOGIE (5)		
Humidité	≤6%	Flore totale	<100 000 ufc/g	
Indice peroxyde	<5 meqO2/kg	Entérobactéries	<1 000 ufc/g	
Acidité oléique	<1.5%	E.coli	<10 ufc/g	
Granulométrie (4)	>1.6mm	10%	Levures _ moisissures	<10 000 ufc/g
	>0.5mm	70%	Staph +	<10 ufc/g
	<0.5mm	10%	Listéria	Abs /25g
Râpures	<10%	Salmonelle	Abs /25g	
Corps étrangers	Fer /non ferreux	Absence	(5) 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.	
	Autres	<0.5%		
<i>(4) la granulométrie est donnée à titre indicatif et peut varier selon le taux d'humidité de la matière mise en œuvre ainsi que dans l'environnement lors de la fabrication.</i>				
CONTAMINANTS (6)				
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				
<i>(6) 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.</i>				
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 ne contiennent pas de BPA ni de phatalates.			
L'INFO +	Idée recette : <b>La frangipane</b> Dans un saladier, fouetter 3 jaunes d'œufs avec 80g de sucre en poudre. Ajouter 40g de farine, 1 c. à café de vanille en poudre et 1c. à café de rhum ambré. Mélanger et délayer petit à petit avec 40cl de lait chaud. Faire chauffer à feu doux tout en mélangeant jusqu'à ce que la crème épaisse. Laisser refroidir dans un saladier, recouvert de film au contact. Dans un saladier, mélanger 80g de poudre d'amandes brutes et 80g de sucre en poudre. Ajouter 80g de beurre mou et mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Mélanger la crème d'amande à la crème pâtissière refroidie. Idéale pour une galette des rois gourmande. Pour plus de légèreté, remplacer la farine par de la fécule de maïs ou de pomme de terre. Et pour encore plus de gourmandise, torrifier quelques minutes la poudre d'amandes dans une poêle avant son incorporation dans la crème.			