

Révisé le
11.07.2018FICHE TECHNIQUE :
POUDRE D'AMANDES BRUTES

Page 1/2

INGREDIENTS	100% amandes décortiquées			
DESCRIPTION	Amandes de Californie, Australie ou Espagne , décortiquées, broyées et tamisées. Transformation et conditionnement en France .			
ALLERGENES	Présent dans ce produit	Présent sur site		
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	N	O		
Crustacés et produits à base de crustacés	N	N		
Œufs et produits à base d'œufs	N	O		
Poissons et produits à base de poissons	N	O		
Arachides et produits à base d'arachides	N	N		
Soja et produits à base de soja	N	O		
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	N	O		
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 RCC*		
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	O		
Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/Kg ou 10mg/L exprimés en SO2)	N	O (raisins)		
Lupin et produits à base de lupin	N	N		
Mollusques et produits à base de mollusques	N	N		
<i>*RCC : risque de contamination croisée</i>				
IONISATION	Ce produit n'a subi aucun traitement par ionisation			
OGM	Conforme aux réglementations en vigueur			
PESTICIDES				
METAUX LOURDS				
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Aspect	Poudre fluide de couleur crème et mouchetée de brun, aspect non pâteux.		
	Goût - Odeur	Absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.		
	Corps étrangers	<0.05%		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES		CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**		
Humidité	≤6%	Flore totale	<100 000 /g	
Indice de peroxyde	<5 meqO2 /kG	E.coli	<10 /g	
Acidité	<1.5%	Salmonelles	Abs /25g	
Granulométrie moyenne 2/4mm	Tamis 1.6mm	5%	Coliformes fécaux	<1 000 /g
	Tamis 1mm	70%	Levures	<1000 ufc/g
	Tamis 0,5mm	20%	Moisissures	<1000 ufc/g
	Fond	5%	Aflatoxines B1	<8ppb
		Aflatoxines B1/B2/G1/G2	<10ppb	
<i>**selon un plan à 3 classes</i>				
<i>Selon règlement 2073/2005 et modifié par le règlement 1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, et le règlement 165/2010 portant fixation des teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires.</i>				



PROCESSUS DIRECTION

FT.BED.006

Révisé le
11.07.2018FICHE TECHNIQUE :
POUDRE D'AMANDES BRUTES

Page 2/2

VALEURS NUTRITIONNELLES MOY. (pour 100g) ***				
Energie	2610kJ / 631kcal			
Matières grasses	52,5g			
dont AG saturés	3,95g			
Glucides	8,76g			
dont Sucres	4,63g			
Protéines	25,8g			
Sel	0,05g			
<i>*** extrait de la table CIQUAL version 2017</i>				
DLUO	12mois (selon conditions de stockage)			
DLUO minimum à réception	6mois			
STOCKAGE	10°C-12°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, en emballage fermé.			
PALETTISATION	Palette bois EUR			
CONDITIONNEMENT	1X 5Kg	5X 1Kg	10X 1Kg	2X 5Kg
TYPE CONDITIONNEMENT	Sachet transparent	Sachet transparent	Sachet transparent	Sachet transparent
POIDS BRUT UNITE	5,025Kg	1,010Kg	1,010Kg	5,025Kg
DIMENSIONS CARTON	400X240X170	400X240X170	450X280X209	400X240X217
CODE ARTICLE	01108001	01108006	01108007	01108008
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			

