

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.007
Révisé le 21/07/2021	FICHE TECHNIQUE : POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	Page 1/2

INGREDIENTS	100% amandes blanchies
DESCRIPTION	Amandes de Californie, d'Australie, d'Espagne blanchies, broyées 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 Poudre fluide de couleur crème à ivoire, aspect non pâteux. Rares peaux. Peut contenir quelques grains.

GOÛT/ODEUR Absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.

VALEURS NUTRITIONNELLES 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/>

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, 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
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.		
CONDITIONNEMENTS (3)	UVC 1Kg	UVC 5Kg	
POIDS BRUT UVC	1,010Kg	5,020Kg	
EMBALLAGE	Sache transparente OPP /CPP		Sachet transparente PEBD
COLISAGE	Colis x5 UVC	Colis x10 UVC	Colis x1 UVC Colis x2 UVC
DIMENSIONS COLIS (en mm)	400x240x170	450x280x209	400x240x170 400x240x217
QTE COLIS /PAL COMPLETE	81	50	81 63
QTE UVC /PAL COMPLETE	405	500	81 126
CODE BEDOUIN	01208006	01208007	01208001 01208008
GENCOD UVC	3563780120810		3563780120834
NOMENCLATURE DOUANIERE	0802 12 90	PALETTISATION	Palette bois EUR

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



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	5%	B. cereus	<100 ufc/g
	≥1mm	70%	Listéria	Abs /25g
	<1mm	25%	Salmonelle	Abs /25g
Corps étrangers	Fer /non ferreux	Absence	Levures /moisissures	<1 000 ufc/g
	Autres	<0,5% /palette	Staph+	<10 ufc/g
<i>(4) les valeurs indiquées sont une cible et peuvent donc varier selon l'humidité de la matière et de l'environnement lors de sa fabrication.</i>		<i>(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.</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 phtalates.			
L'INFO +	Idée recette : Les Financiers aux amandes Pour 4 personnes Préchauffer le four à 250°C. Faire fondre sur feu doux 150g de beurre en le laissant légèrement colorer. Laisser refroidir. Dans un bol mélanger 100g de poudre d'amandes blanchies, 170g de sucre glace et 50g de farine. Ajouter 5 blancs d'œufs, le beurre noisette tiède et 1 gousse de vanille grattée. Mélanger à la spatule. Verser dans des moules à financiers, enfourner et baisser la température à 220°C. Laisser 3min puis baisser à 180°C, cuire pendant 5min. Laisser refroidir.			