



Version 1

FICHE TECHNIQUE

Amandes blanchies effilées grillées 0,7 - 0,9mm




Créé le : 24/10/2022

Révisé le :

IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	Amandes blanchies (100%)
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : Espagne, USA, Australie
PROCEDE DE FABRICATION	Amandes blanchies, effilées, tamisées et torréfiées.

ASPECT / TEXTURE	Lamelles de couleur doré selon le niveau de torréfaction. Quelques râpures et peaux. Croquant.	
GOUT / ODEUR	Typique de l'amande grillée, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Energie	2610kJ / 631kcal	Données nutritionnelles issues des tables Ciquel 2022.
Matières grasses	53 g	
Dont acides gras saturés	4,0 g	
Glucides	8,8 g	
Dont sucres	4,6 g	
Protéines	26 g	
Sel	0,05 g	

CONTAMINANTS

PESTICIDES	Conforme à la législation européenne en vigueur : règlement 396/2005/CE
METAUX LOURDS MYCOTOXINES	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlement 1881/2006/CE et ses modifications portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
NANOMATERIAUX	Non soumis à étiquetage selon règlement 1169/2011/CE et ses modifications concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
ACRYLAMIDE	<500 µg/kg

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	<50 000 ufc/g	Levures et moisissures	<500 ufc/g
Salmonella	Absence /25g	E.coli	<10 ufc/g
Entérobactéries	<1000 ufc/g	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Listéria	Absence /25g	B. cereus	< 100 ufc/g

INFORMATIONS PRODUIT

Allergènes	Allergène(s) présent(s) dans le produit à déclarer selon règlement 1169/2011/CE : Amandes. Susceptible de contenir : autres fruits à coque.
OGM	Produit non soumis à étiquetage - Conforme aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires dérivées d'OGM.
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 1999/2/CE.

Critères physico-chimiques

Humidité	≤6%	
Acidité oléique	<1,5%	
Indice de peroxyde	< 5meqO2/kg	
Epaisseur	>0,9mm	≤10%
	0,7/0,9mm	≥80%
	<0,7mm	≤10%
Râpures	<20%	

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

DDM	9 mois			
Conditions de conservation	A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Température de stockage recommandée : 10-15°C.			
Poids NET UVC (kg)	1		5	
EAN UVC	3 563 780 130 918		3 563 780 130 932	
Colisage	5x1	10x1	1x5	2x5
Code Article BEDOUIN	01309006	01309007	01309001	01309008
Emballage primaire	Sache transparente OPP/PPP		Sache transparente PEBD	
Contact alimentaire	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et 10/2011/CE et leurs modifications. Conforme à la réglementation française en vigueur : Décret n°2007/766 et ses modifications.			

PALETTISATION		Type palette		Palette bois EUR
Code Article	01309006	01309007	01309001	01309008
Nombre de colis/rang	9	6 (+ 3 cartons verticaux)	9	6 (+ 3 cartons verticaux)
Nombre de rang/palette	9	7	9	7
Nombre de colis/palette	81	45	81	45
Nomenclature douanière		≤ 1kg net 2008 19 93 >1kg net 2008 19 13		