



Version 1

## FICHE TECHNIQUE Amandes décortiquées entières Valencia



Créé le : 20/12/2022

Révisé le :

### IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	Amandes (100%)
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : Espagne
PROCEDE DE FABRICATION	Amandes décortiquées et calibrées.

ASPECT / TEXTURE	Amandes entières sans coques. Quelques ébréchées et cassées. Croquantes sans dureté.	
GOUT / ODEUR	Typique de l'amande, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g		
Energie	2544kJ / 615kcal	Données nutritionnelles issues des tables Cional 2022.
Matières grasses	51 g	
Dont acides gras saturés	4,1 g	
Glucides	9,5 g	
Dont sucres	4,2 g	
Protéines	23 g	
Sel	0,01 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.

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	<100 000 ufc/g	Levures et moisissures	<5000 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 : <b>Amandes.</b> 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	
Calibre	34/36	36/38
Ebréchées	<20%	
Doubles	<15%	
Cassés	<5%	

## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

DDM	12 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
Colisage*	5x1kg	10x1kg	1x5kg	2x5kg
Code Article BEDOUIN 34/36	01103006	01103007	01103001	01103008
Code Article BEDOUIN 36/38	01101006	01101007	01101101	01101008
Emballage primaire	Sache transparente OPP/CPP		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
Type de conditionnement	5x1kg	10x1kg	1x5kg	2x5kg
Nombre de colis/rang	9	6 (+ 2 cartons verticaux)	9	9
Nombre de rang/palette	9	8	9	7
Nombre de colis/palette	81	50	81	63
Nomenclature douanière	0802 12 90			