



FICHE TECHNIQUE

Poudre amandes blanchies – Qualité Extra-Fine



Créé le : 08/07/2022

Révisé le : /

Version 1

IDENTITE PRODUIT

| | |
|------------------------|---|
| COMPOSITION | Amandes blanchies (100%) |
| ORIGINE GEOGRAPHIQUE | Pays de culture : Espagne, USA, Australie Transformation et conditionnement : France |
| PROCEDE DE FABRICATION | Amandes blanchies, broyées et tamisées. |

| | | |
|------------------|---|--|
| ASPECT / TEXTURE | Poudre fluide de couleur crème à ivoire, aspect non pâteux. Rares peaux. Peut contenir quelques grains. | |
| GOUT / ODEUR | Absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères. | |

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

| | | |
|--------------------------|------------------|--|
| Energie | 2610kJ / 631kcal | Données nutritionnelles issues des tables Ciquel 2020. |
| 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 1831/2003/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 | <1000 ufc/g |
| Salmonella | Absence /25g | E.coli | <10 cfu/g |
| Entérobactéries | <100 cfu/g | Staphylococcus aureus | <10 cfu/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 | |
| Granulométrie | > 1.6 mm | <5% |
| | 0.63 – 1.6 mm | >65% |
| | <0.63 mm | >10% |

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

| | | | | |
|----------------------------|---|----------|---------------|----------|
| DDM | 12 mois | | | |
| Conditions de conservation | A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. | | | |
| Poids NET UVC (kg) | 1 | | 5 | |
| EAN UVC | 3563780122517 | | 3563780122531 | |
| Colisage | 5x1 | 10x1 | 1x5 | 2x5 |
| Code Article BEDOUIN | 01225006 | 01225007 | 01225001 | 01225008 |
| Emballage primaire | 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 | 01225006 | 01225007 | 01225001 | 01225008 |
| Nombre de colis/rang | 9 | 8 (premier rang) 6 | 9 | 9 |
| Nombre de rang/palette | 9 | 8 | 9 | 7 |
| Nombre de colis/palette | 81 | 50 | 81 | 63 |
| Nomenclature douanière | | 0802 12 90 | | |