

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.001
Révisé le 01.08.2019	FICHE TECHNIQUE : AMANDES BLANCHIES ENTIERES	Page 1/2

INGREDIENTS	100% amandes blanchies
DESCRIPTION	Amandes d'Espagne, décortiquées, blanchies et calibrées. Transformation et conditionnement en France.
UTILISATION	Destiné à une utilisation culinaire.



ASPECT /TEXTURE	Amandes entières de couleur crème à ivoire. Rares peaux. Croquantes sans dureté.
GOÛT /ODEUR	Typique de l'amande blanchie, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.

DECLARATION NUTRITIONNELLE PAR 100g (1)

Energie	2610kJ / 631kcal
Graisses	52,5 g
Dont AG saturés	3,95 g
Glucides	8,76 g
Dont sucres	4,63g
Protéines	25,8 g
Sel	0,05g

(1) extrait de la table CIQUAL version 2017

ALLERGENES (2)	Présent dans ce produit	Présent sur site	RCC (2)
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	N	O	N
Crustacés et produits à base de crustacés	N	N	N
Œufs et produits à base d'œufs	N	O	N
Poissons et produits à base de poissons	N	O	N
Arachides et produits à base d'arachides	N	N	N
Soja et produits à base de soja	N	O	N
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	N	O	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	O (pistaches, noisettes, noix, noix de cajou et pécan)
Céleri et produits à base de céleri	N	N	N
Moutarde et produits à base de moutarde	N	N	N
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	N	O	N
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/Kg ou 10mg/L exprimés en SO2)	N	O	N
Lupin et produits à base de lupin	N	N	N
Mollusques et produits à base de mollusques	N	N	N

(2) selon le décret 2008/1153 et conformément au règlement 1169/2011

RCC : risque de contamination croisée _ O : Oui _ N : Non.

DLUO	12mois, selon conditions de stockage	DLUO à réception	6mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	10°C-12°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, en emballage fermé.		
CONDITIONNEMENT (3)	1X 5Kg	5X 1Kg	10X 1Kg
TYPE CONDITIONNEMENT	PEBD incolore	OPP/CPP incolore	OPP/CPP incolore
POIDS BRUT UVC	5,020Kg	1,010Kg	1,010Kg
DIMENSIONS COLIS	400X240X170	400X240X170	450X280X209
QTE COLIS /rang	9	9	6
NBR RANGS /palette	9	9	8
QTE COLIS /palette	81	81	50 (48+2 verticaux)
CODE ARTICLE 34/36	01203001	01203006	01203007
CODE ARTICLE 36/38	01201001	01201006	01201007
PALETTISATION	Palette bois EUR	NOMENCLATURE DOUANIÈRE	0802 12 90

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

Les quantités indiquées pour la palettisation sont données à titre indicatif et ne sont pas valables en cas de palette incomplète.

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.001
Révisé le 01.08.2019	FICHE TECHNIQUE : AMANDES BLANCHIES ENTIERES	Page 2/2

PHYSICO-CHIMIE		MICROBIOLOGIE (4)	
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
Calibre	34/36 (=14mm)	Staphylocoque +	<10 /g
	36/38 (=15mm)	Levures _moisissures	<1 000 ufc/g
CONTAMINANTS (5)		B. cereus	<100 ufc/g
Aflatoxine B1	<8 µg/kg	Salmonelle	Abs /25g
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	<10 µg/kg	Listéria	Abs /25g
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur	(4) 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.	
Pesticides			
Ionisation	N'a pas subi de traitement ionisant		
OGM	N'est pas issu et ne contient pas d'OGM et de nanomatériaux		
Nanomatériaux			
(5) 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.			
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		
L'INFO +	Suggestion de recette : Le riz exotique Chauffer 4 verres de riz dans de l'huile. Rajouter ½ boîte de lait de coco. Remuer, ajouter des raisins secs, des pignons de pin et des amandes blanchies. Laisser le riz absorber le lait de coco et déguster !		