

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.006
Révisé le 18.10.2021	POUDRE D'AMANDES BRUTES	Page 1/2

INGREDIENTS		100% <u>amandes</u> décortiquées			
DESCRIPTION		Amandes de Californie, d’Australie ou d’Espagne, décortiquées, broyées et tamisées. Transformation et conditionnement en France.			
UTILISATION DU PRODUIT		Destiné à des préparations culinaires (type frangipane, gâteaux...) Ne convient pas aux personnes allergiques aux fruits à coques.			
		ASPECT /TEXTURE		Poudre fluide de couleur crème à ivoire et parsemée de brun. Peut contenir quelques râpures.	
		GOÛT /ODEUR		Typique de l’amande, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	
		VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g (1)			
		Energie		2620kJ / 634kcal	
		Graisses		53g	
		Dont AG saturés		4,2g	
		Glucides		7,9g	
		Dont sucres		4,4g	
Protéines		25g			
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, noix, cajou et pécan)
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, <u>selon conditions de stockage</u>		D.L.U.O à réception	
				6 mois minimum	
CONDITIONS DE STOCKAGE		A stocker dans un endroit frais et sec à l’abri de la lumière.			
CONDITIONNEMENT (3)		UVC 1Kg		UVC 5Kg	
POIDS BRUT UVC		1,010Kg		5,025Kg	
EMBALLAGE		Sache transparente OPP /CPP		Sache transparente PEBD	
COLISAGE		Colis x5 UVC	Colis x10 UVC	Colis x1 UVC	Colis x2 UVC
DIMENSIONS COLIS		400X240X170	450x280x209	400x240x170	450x240x217
QTE COLIS / PAL COMPLETE		81	50	81	63
QTE UVC / PAL COMPLETE		405	500	81	126
CODE BEDOUIN		01108006	01108007	01108001	01108008
GENCOD UVC		3563780110811		3563780110835	
PALETTISATION		Palette bois EUR	NOMENCLATURE DOUANIÈRE		0802 12 90
(3) d’autres conditionnements possibles, contacter le service commercial.					

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.006
Révisé le 18.10.2021	POUDRE D'AMANDES BRUTES	Page 2/2

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	10%	Levures _moisissures	<10 000 ufc/g
	>0.5mm	70%	Staph +	<10 ufc/g
	<0.5mm	10%	Listéria	Abs /25g
Râpures	<10%		Salmonelle	Abs /25g
Corps étrangers	Fer /non ferreux	Absence	(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.	
	Autres	<0.5%		
(4) la granulométrie est donnée à titre indicatif et peut varier selon le taux d’humidité de la matière mise en œuvre ainsi que dans l’environnement lors de la fabrication.				
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				
(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.				
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 de phatalates.			

Version 19 – modifications en rose dans le texte – annule et remplace la version précédente	BEDOUIIN SAS – 84820 VISAN Siret 40 350 560 000 010	Rédacteur : Service Qualité
---	--	-----------------------------