

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.015
Révisé le 13.12.2019	FICHE TECHNIQUE : BÂTONNETS AMANDES BLANCHIES	Page 1/2

INGREDIENTS	100% amandes blanchies
DESCRIPTION	Amandes de Californie, décortiquées, blanchies, découpées en bâtonnets et tamisées. Transformation en Espagne, conditionnement en France.
UTILISATION	Destiné à une utilisation culinaire.



ASPECT /TEXTURE	Bâtonnets de couleur crème à ivoire. Rares peaux.
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	2X 5Kg
TYPE CONDITIONNEMENT	PEBD incolore	OPP/CPP incolore	OPP/CPP incolore	PEBD incolore
POIDS BRUT UVC	5,020Kg	1,010Kg	1,010Kg	5,020Kg
DIMENSIONS COLIS	400X240X170	400X240X170	450X280X209	400X240X217
QTE COLIS /rang	9	9	6	6
NBR RANGS /palette	9	9	8	8
QTE COLIS /palette	81	81	50 (48+2 verticaux)	50 (48+2 verticaux)
CODE ARTICLE	01201101	01201106	01201107	01201108
PALETTISATION	Palette bois EUR		NOMENCLATURE DOUANIERE	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.015
Révisé le 13.12.2019	FICHE TECHNIQUE : BÂTONNETS AMANDES BLANCHIES	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%		Staph +	<10 ufc/g
Longueur		10/20mm	90% min	E.coli	<10 ufc/g
Largeur (en mm)	2 (+/-2)	Hauteur (en mm)	3 (+/-2)	Levures _moisissures	<1 000 ufc/g
Cassés		<20%		B. cereus	<100 ufc/g
CONTAMINANTS (5)				Listéria	Abs /25g
Aflatoxine B1		<8 µg/kg		Salmonelle	Abs /25g
Aflatoxines B1+B2+G1+G2		<10 µg/kg		(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.	
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					
(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 +		Idée recette : les Bouchées amandes /choco Pour 10 bouchées Mettre 60g de sucre en poudre dans une casserole avec 30cl d'eau, sur feu doux. Mélanger puis laisser fondre le sucre. Porter à ébullition pendant 5min. Ajouter 200g de bâtonnets d'amandes, mélanger de manière à bien recouvrir les bâtonnets du sirop, puis les mettre sur une plaque au four à 150°C pendant 15min. Faire fondre 150g de chocolat noir, ajouter les bâtonnets. Mélanger. Faire les bouchées sur une plaque sulfurisée puis mettre au frais pendant 2h.			