



Version 2

FICHE TECHNIQUE

Poudre amandes blanchies – Qualité premium



Créé le : 20/06/2022

Révisé le : 10/08/2022

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 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	<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	>2 mm	<5%
	0.8 – 2 mm	>70%
	<0.8 mm	>15%

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	3563780120810		3563780120834	
Colisage	5x1	10x1	1x5	2x5
Code Article BEDOUIN	01208006	01208007	01208001	01208008
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
Code Article	01208006	01208007	01208001	01208008
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