



FICHE TECHNIQUE

Amandes blanchies Valencia



Créé le : 20/05/2024

Révisé le :

Version 1

IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	Amandes blanchies (100%)
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : Espagne
PROCEDE DE FABRICATION	Amandes décortiquées, blanchies et triées.

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

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Energie	2610kJ / 631kcal	Données nutritionnelles issues des tables Ciqual 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 2023/915/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	<1000 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
Calibre	34/36 36/38
Morceaux d'amandes	<5%
Corps étrangers non ferreux	<0.1%

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	25
Colisage	10x1kg	Sac
Code Article BEDOUIN	01203007 - 01201007	01203020 - 01201020
Emballage primaire	OPP/PPP incolore	
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 BEDOUIN	01203007 - 01201007	01203020 - 01201020
Nombre de colis/rang	6	
Nombre de rang/palette	8	
Nombre de colis/palette	50	