

Révisé le
06.04.2018FICHE TECHNIQUE :
AMANDES BLANCHIES HACHEES

Page 1/2

INGREDIENTS	100% amandes blanchies		
DESCRIPTION	Amandes de Californie ou Australie, blanchies puis hachées. Transformation en France.		
ALLERGENES	Présent dans ce produit	Présent sur site	
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	N	O	
Crustacés et produits à base de crustacés	N	O	
Œufs et produits à base d'œufs	N	O	
Poissons et produits à base de poissons	N	O	
Arachides et produits à base d'arachides	N	N	
Soja et produits à base de soja	N	O	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	N	O	
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	
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	O	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10mg/Kg ou 10mg/L (exprimés en SO ₂)	N	N	
Lupin et produits à base de lupin	N	O	
Mollusques et produits à base de mollusques	N	N	
IONISATION	Ce produit n'a subi aucun traitement par ionisation		
OGM	Conforme aux réglementations en vigueur		
PESTICIDES			
METAUX LOURDS			
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Aspect	Grains de couleur crème à beige doré, quelques rares peaux.	
	Goût - Odeur	Typique de l'amande blanchie, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	
	Corps étrangers	<0.05%	
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES		CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES*	
Humidité	≤6%	Flore totale	<100 000 /g
Indice de peroxyde	<5 meqO ₂ /kG	E.coli	<10 /g
Acidité	<1.5%	Salmonelles	Abs /25g
Granulo moyenne 1/3mm :	Granulo moyenne 2/4mm :	Coliformes fécaux	<100 /g
Tamis 3,15mm = 5%	Tamis 4mm = 10%	Levures	<1 000 ufc/g
Tamis 2mm = 45%	Tamis 2mm = 80%	Moisissures	<1 000 ufc/g
Tamis 1,25mm = 35%	Fond = 10%	Aflatoxines B1	<8ppb
Fond = 15%		Aflatoxines B1/B2/G1/G2	<10ppb
<i>*selon un plan à 3 classes</i>			



PROCESSUS DIRECTION

FT.BED.004

Révisé le
06.04.2018FICHE TECHNIQUE :
AMANDES BLANCHIES HACHEES

Page 2/2

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g) *					
Energie	2610kJ / 631kcal				
Matières grasses	52,5g				
dont AG saturés	3,95g				
Glucides	8,76g				
dont Sucres	4,63g				
Protéines	25,8g				
Sel	0,05g				
<i>* extrait de la table CIQUAL version 2017</i>					
DLUO	12mois (selon conditions de stockage)				
STOCKAGE	10°C-12°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, en emballage fermé.				
CONDITIONNEMENT	1X 5Kg	5X 1Kg	10X 1Kg	2X 5Kg	
CODE ARTICLE					
Hachée fine (1/3mm)	01212001	01212006	01212007	01212008	
2/4mm	01206001	01206006	01206007	01206008	