

	AMANDES BLANCHES BATONNETS - 1KG		Page1/3
	DGF SERVICE		
	Code produit :	005014	MAJ : 13 Décembre 2016
	Code barre produit :	358473 005014 8	Révision : 002

Description du produit :	Amandes blanchies en bâtonnets. 100% pur fruit de l'amandier.
	Apparence: amandes sèches en bâtonnets et de couleur beige doré, typique du produit.
	Goût: saveur exempte de rancidité, d'amertume ou de goût de moisi. Absence de goût ou d'odeur étrangère.
	Variété: California Origine: Etats Unis
Conditionnement :	Sac plastique Poids net : 1 kg.
	1 carton = 10 sacs Poids net : 10 kg Poids brut : 10.5kg
Etiquetage :	Etiquette collée sur le carton : * Date de production: JJ/MM/AAAA * DDM : MM/AAAA * Lot : XXXXXXXX
	Déclaration nutritionnelle 'selon INCO CE 1169/2011): Energie: 2604.1 kJ / 623 kcal Lipides: 54g dont acides gras saturés: 4.22g Glucides: 10g dont sucres: 6.9g Protéines: 24g Sel: <0.03g
Ingrédients :	Amandes blanchies bâtonnets 100%
Mode d'emploi :	Application en pâtisserie.
Conservation :	A consommer de préférence dans les 12 mois après la fabrication.
Conditions de stockage :	Température maximum 10°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité (<80%)

	AMANDES BLANCHES BATONNETS - 1KG		Page 2/3
	DGF SERVICE		
	Code produit :	005014	MAJ : 13 Décembre 2016
	Code barre produit :	358473 005014 8	
	Code barre carton :	3584731 005014 7	
		Révision : 002	

Produit d'origine : Végétale

Composition : 100 % Amandes blanchies

Valeurs nutritionnelles :

Valeur énergétique	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres
623 Kcal/100g	54 %	4.22 %	10 %	6.9 %
2604.14 KJ/100g				
Protéines	Sel			
24 %	<0.03 %			

Caractéristiques microbiologiques :

Critères	Taux (germes / g)
Flore totale mésophile	< 100 000
Levures / Moisissures	< 500
Coliformes à 30 °C	< 100
E.coli	0 / g
Salmonelles	0 / 25g

Caractéristiques physico-chimiques :

Critères	Valeurs
Aflatoxine B1	< 2ppb
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10ppb
Humidité	< 6.5%
Indice peroxyde	< 4meq O2/kg
Acidité	< 0.7% maximum

Démarche HACCP : OUI

Information OGM : Ce produit ne nécessite aucune mention étiquetable concernant les OGM au sens des règlements CE 1829-2003 et CE1830-2003.

Information ionisation : Ce produit n'a pas subi de traitement d'ionisation, et n'est pas fabriqué à partir d'ingrédients ionisés.

	AMANDES BLANCHES BATONNETS - 1KG		Page 3/3
	DGF SERVICE		
	Code produit :	005014	MAJ : 13 Décembre 2016
	Code barre produit :	358473 005014 8	Révision : 002
Code barre carton :	3584731 005014 7		

Information pour régimes particuliers :

- Lait et dérivés	- Oeuf et dérivés	- Poisson et dérivés
- Crustacés et dérivés	- Soja et dérivés	- Gluten
- Arachide et dérivés	X Noix et fruits à coques	- Sésame
- Sulfites (E220->E227) > 10mg/kg	- Lupin et dérivés	- Moutarde et dérivés
- Mollusques et dérivés	- Céleri	

X substance présente dans le produit en tant qu'ingrédient ou composant d'un des ingrédients.

0 possibilité contamination croisée, présence éventuelle de traces de cette substance dans le produit.

- absence de cette substance dans le produit.

Palettisation :

1 couche = 9.00 cartons
1 palette = 7.00 couches = 63 cartons
1 palette = 630 **kg net** = 661.5 **kg brut**
Type palette : EUR (120 x 80 x 197cm)

© DGF Industries Zone Industrielle des Cettons.
78570 CHANTELOUP LES VIGNES

Les informations de ce document sont données à titre indicatif. DGF se réserve le droit de modifier ces éléments sans préavis.