



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Amande entière

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 1011A

Dénomination légale :

Code douanier : 08021290

Désignation commerciale : Amande entière

Pays de transformation : Espagne

Description du produit : amandes naturelles de l'arbre Prunis Amygdalus

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

100% amandes naturelles

Mode d'emploi : /

- **CONSERVATION**

Durée de consommation : 12 mois après date de production

CONSERVER ET TRANSPORTER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC. IL EST RECOMMANDÉ UNE TEMPÉRATURE MOYENNE ENTRE 4-10 °C ET UNE HUMIDITÉ RELATIVE < 60 %

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	575 Kcal
- Matières grasses	49.4 g
Dont acides gras saturés	3.7 g
- Glucides	12.2 g
Dont sucres	3.5 g
- Protéines	21.2 g
- Sodium	1 mg

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients

→ **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	+	+	+	+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	-	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Amande entière

Critères physico-chimiques

Paramètres	Valeur maximale
Acidité	<0.7%
Humidité	<6%
Aflatoxine B1	< 8ppb
Aflatoxines totales	<10ppb

Critères microbiologiques

Germes	Limite maximale
<i>Escherichia coli</i>	Absence
Salmonelles	Absence par 25 g
Coliformes totaux	<1000 ufc/g
Enterobactérie	<100 ufc/g
Levures et Moisissures	<5000 ufc/g
Flore totale	<50000 ufc/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC

EAN 13			
Poids net (kg)	1		
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)			

Colis

EAN 14	83663327000080		
Poids net (kg)			
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)			
Nombre d'UV / colis			

Palettisation

EAN 14			
Poids net (kg)			
Poids brut (kg)	-		
Dimensions (L x l x h) (cm)			



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Amande entière

Nombre de colis / couche	25		
Nombre de couches / palette	4		
Nombre de colis / palette	100		

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Amande entière

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 su 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.