

## Amandes hachées



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Amandes hachées</b>
DESCRIPTION	Amandes coupées en petits morceaux par procédé mécanique à partir d'amandes blanchies de variété <i>Prunus amygdalus L.</i>
POIDS NET	<b>1,000 kg</b>
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité. Humidité relative <80%. Température de stockage optimale : 5-12°C.
CODE PRODUIT	<b>82</b>
ORIGINE	Espagne / U.S.A.
CODE DOUANIER	0802.1290

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

AMANDES (100%).

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Ivoire
ASPECT	Morceaux, homogène
ODEUR	Caractéristique de l'amande, exempt d'odeurs étrangères
GOUT	Caractéristique de l'amande, exempt de goûts étrangers

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
GRANULOMETRIE		
➤ < 2 mm	10% max.	-
➤ 2-4 mm	80% max.	-
➤ > 4 mm	10% max.	-
HUMIDITE	< 6,5%	-
ACIDITE OLEIQUE	< 1%	-
INDICE DE PEROXYDE	< 5 meq O2/kg	-

AFLATOXINES B1	< 8 ppb	-
AFLATOXINES B1+B2+G1+G2	< 10 ppb	-

#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>2593 kJ soit 628 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>56,00 g</b> <b>4,50 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>4,00 g</b> <b>4,00 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>21,00 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,00 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	<b>UVC : Sachet 1 kg</b>	<b>Colis : 12x1kg</b>	<b>Palettisation</b>
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327003719</b>	-	-
<b>POIDS NET</b>	1,000 kg	12,000 kg	360 kg
<b>POIDS BRUT</b>	1,200 kg	12,240 kg	392 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	210x75x310 mm	430x310x250 mm	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		12	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>			6
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>			5
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>			30

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>GERMES</b>	<b>CRITERES</b>
FLORE TOTALE	<100 000 UFC/g
ENTEROBACTERIES	<100 UFC/g
COLIFORMES	<100 UFC/g
E.COLI	Absence/g
SALMONELLA	Absence dans 25 g
LEVURES & MOISSISSURES	<1 000 UFC/g

## 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	AMANDES Traces éventuelles d'autres FRUITS A COQUES.
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO <sub>2</sub> )	X		

\*Présence d'allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, 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 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.