

Amandes en poudre grise



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Poudre d'amande naturelle
DESCRIPTION	Amandes broyées obtenues par procédé mécanique à partir d'amandes naturels de variété <i>Prunus amygdalus L.</i>
POIDS NET	250g 500g 1,000 kg
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans l'emballage d'origine et dans un endroit frais (4-10°C) et sec (humidité relative <60%)
CODE PRODUIT	2659 (250g) 21642(500g) 3875 (1kg)
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, avec des particules marron
ASPECT	Poudre fine
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 <ul style="list-style-type: none"> ➤ < 1,5 mm ➤ > 1,5 mm 	85% max. 15% 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)

VALEUR ENERGETIQUE	579 kcal
MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés	49.93 g 3.80 g
GLUCIDES - Dont sucres	21.55 g 4.35 g
PROTEINES	21.15 g
FIBRES	12.5 g
SEL	0,0025 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 250g	UVC : Sachet 500g	UVC : sachet 1kg
EAN 13/14	3663327000541	2100005579407	3663327003788
POIDS NET	250g	500g	1,000 kg
POIDS BRUT	265g	515g	1,020 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130*235 +2*42 mm	160*278+2*35mm	210 x 75 x 310 mm
NOMBRE D'UV/COLIS	12	12	12
POIDS NET DU COLIS	3 kg	6 kg	12,000 kg
POIDS BRUT DU COLIS	3,364 kg	6,654 kg	12,2400 kg
TAILLE DU COLIS	280*180*170mm	400*300*180mm	430x310x250
PALETTISATION			
POIDS NET DE LA PALETTE	288 kg		360 kg

POIDS BRUT DU PALETTE	310 kg		392 kg
TYPE DE PALETTE	EUROP 80*120		EUROP 80*120
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	16		6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	6		5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	96		30

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	<50 000 UFC/g
ENTEROBACTERIES	<100 UFC/g
COLIFORMES	<100 UFC/g
E.COLI	Absence/g
SALMONELLA	Absence dans 25 g
LEVURES & MOISSISSURES	<5 000 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 ₂)	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.