

Amandes émondées



| 1. PRODUIT | |
|-----------------------------------|---|
| DENOMINATION LEGALE | Amandes entières blanchies |
| DESCRIPTION | Amandes entières, de variété <i>Prunus amygdalus L.</i> , émondées par un procédé mécanique. |
| POIDS NET | 1,000 kg |
| 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 | 70 |
| 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 | Forme ovale, allongée |
| 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 |
|----------------------|--------------|-----------|
| CALIBRE | 27/30, 30/32 | - |
| DEFAUTS | | |
| ➤ Cassées | 35% max. | - |
| ➤ Jumelles | 25% max. | - |
| ➤ Dissimilaires | 5% max. | - |
| ➤ Peau et particules | 1% max. | - |

| | | |
|-------------------------|----------------|---|
| HUMIDITE | < 6,5% | - |
| ACIDITE OLEIQUE | < 1% | - |
| INDICE DE PEROXYDE | < 4 meq O2 /kg | - |
| AFLATOXINES B1 | < 8 ppb | - |
| AFLATOXINES B1+B2+G1+G2 | < 10 ppb | - |

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

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

5. CONDITIONNEMENT

| | UVC : Sachet 1 kg | Colis : 12x1kg | Palettisation |
|-----------------------------------|--------------------------|-----------------------|----------------------|
| EAN 13/14 | 3663327002705 | - | - |
| POIDS NET | 1,000 kg | 12,000 kg | 360 kg |
| POIDS BRUT | 1,200 kg | 12,240 kg | 392 kg |
| DIMENSIONS (L x l x h) | 210x75x310 mm | 430x310x250 mm | EURO 80x120 cm |
| NOMBRE D'UV / COLIS | | 12 | |
| NOMBRE DE COLIS / COUCHE | | | 6 |
| NOMBRE DE COUCHE / PALETTE | | | 5 |
| NOMBRE DE COLIS / PALETTE | | | 30 |

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| GERMES | CRITERES |
|---------------------|-------------------|
| FLORE TOTALE | <100 000 UFC/g |
| ENTEROBACTERIES | <100 UFC/g |
| COLIFORMES | <100 UFC/g |
| E.COLI | Absence/g |
| SALMONELLA | Absence dans 25 g |
| LEVURES & MOISSURES | <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 SO2) | 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.