

	Fiche Technique : amandes hachées blanches 2-4 mm	SQ.FT.01	Page 1 sur 2
		Date de création : 21/09/2009	Date de révision : 01/12/2014
		Révision : 3	

\*

## CARACTERISTIQUES GENERALES

Description du produit :	amandes blanchies hachées et calibrées
Ingrédients :	Amande 100 %
Origine :	USA (Californie)
Nomenclature douanière :	08021290
Allergènes :	Ce produit contient des amandes et peut contenir des traces d'autres fruits à coque.

**Utilisation du produit :** ce produit peut être incorporé dans de nombreuses préparations culinaires sucrées ou utilisé comme décoration sur des produits (chocolat...).

**Traitement ionisant :** absence de traitement ionisant sur les matières premières et le produit fini en lui-même.

**Organismes Génétiquement Modifiés :** les matières premières et le produit fini sont garantis sans OGM.

**Pesticides :** conforme à la législation en vigueur.

**Métaux lourds :** conforme à la législation en vigueur.

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

Texture :	ferme
Goût :	Pas de goût rance, de vieux et d'amertume, goût typique de l'amande blanche
Humidité :	≤ 6,5%
Aflatoxines totales :	≤ 10 ppb
Aflatoxines B1 :	≤ 8 ppb
Calibre :	2-4 mm (+/-15 %)

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
Germes totaux :	≤ 50 000 UFC/g	≤ 100 000 UFC/g
Entérobactéries :	≤ 1 000 UFC/g	≤ 10 000 UFC/g
Levures & moisissures :	≤ 5 000 UFC/g	≤ 10 000 UFC/g
E. coli :	≤ 10 UFC/g	≤ 100 UFC/g
Salmonelles :	absence/25g	absence/25g
Listéria :	absence	absence
Staphylococcus aureus :	absence	≤ 10 UFC/g

	Fiche Technique : amandes hachées blanches 2-4 mm	SQ.FT.01	Page 2 sur 2
		Date de création : 21/09/2009 Date de révision : 01/12/2014 Révision : 3	

### VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100 g

Valeurs énergétiques :	624 kcal / 2582 KJ
Lipides :	53,1 g
- dont acides gras saturés :	4,35 g
- dont acides gras mono insaturés :	35,34 g
- dont acides gras poly insaturés :	10,27 g
	14,99 g
Glucides :	4,8 g
- dont sucre : Protéines :	16,4 g
Fibres :	10,5 g
Sodium :	1 mg

### CONDITIONS DE CONSERVATION ET DUREE DE VIE

**Durée de vie :** 15 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage fermé d'origine, de préférence à une température inférieure à 18 °C et une hygrométrie entre 60 et 80 %.

**Conditions de stockage :** à stocker de préférence dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.