

*

CARACTERISTIQUES GENERALES

Description du produit :	amandes blanchies
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
Aflatoxines totales :	≤ 10 ppb
Aflatoxines B1 :	≤ 8 ppb
Traces d'infestation :	Absence

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 :	absence	absence
Salmonelles :	Absence/25g	Absence/25g
Staphylococcus aureus :	absence	≤ 10 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100 g

Valeurs énergétiques :	610 kcal / 2541.9 KJ
Protéines :	23.01 g
Glucides :	4.81 g
Lipides :	53.07 g
Acides gras saturés :	4.67 g
Acides gras mono insaturés :	37.73 g
Acides gras poly insaturés :	10.45 g
Fibres :	10.32 g
Sodium :	54 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.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Emballage : sachet de 1 kg.

Les emballages utilisés sont agréés contact alimentaire.