

## Spécification produit

Article n° 8040

Nom X5K POUDRE D'AMANDES BLANCH.RANSON

Date 29/01/2015

Version 4

### Description produit

#### POUDRE D'AMANDE

#### Ingrédient

<i>Pays</i>	<i>Pour cent Origine</i>	<i>Fonction</i>	<i>E-num var</i>
AMANDES Etats-unis	100,00 AMANDES		

### Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
Valeur peroxide		5,0	meq. O2/kg
Valeur Aw		0,629	/25°C
taux de humidité		6	% informati(e)(f)(v)
F.F.A.		1,0	%
Aflatoxine B1+B2+G1+G2		10	p.p.b.
Aflatoxine B1		5 (hazelnuts)/8 (almonds)	p.p.b.

### Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	2.514,32	Magnesium (mg)	268,00
Valeurs nutritives (kcal)	600,94	Phosphore (mg)	481,00
Totaux protéines (g)	21,40	Iode (mg)	0,00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0,00	Fer (mg)	3,28
Totaux carbohydrates (g)	5,77	Zinc (mg)	2,97
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	4,63	VITAMINE A retinol (µg)	0,00
<i>Polyols (g)</i>	0,14	VITAMINE B1 thiamine (µg)	191,00
<i>Amidon (g)</i>	1,00	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	711,00
Totaux lipides (g)	52,52	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	3.500,00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	3,95	VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	314,00
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	33,42	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	0,00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	12,37	VITAMINE D calciferon (µg)	0,00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0,02	VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	23.750,00
<i>Cholestérol (mg)</i>	0,00	VITAMINE H biotine (µg)	0,00
Fibres alimentaires (g)	9,90	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Natrium (mg)	19,00	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Potassium (mg)	659,00	Matière sèche de lait (g)	0,00
Calcium (mg)	236,00	Matière grasse de lait (g)	0,00

## Données microbiologiques

	<b>Objectif</b>	<b>Tolérance</b>	<b>Unité</b>	<b>Méthode</b>
Salmonelles spp.	absent/absence		/25g	AFNOR BDR-07/11-12/05
Germes totaux	< 100.000		cfu/g	ISO 4833
Moisissures	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-1 en ISO 21527-2
Levures	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-1 En ISO 21527-2
Staphylococcus aureus	< 100		cfu/g	ISO 6888-1
Coliformes	< 10		cfu/g	ISO 4832
E.coli	< 10		cfu/g	ISO 16649-2

## Données organoleptiques

**Aspect visu** poudre d'amandes

**Couleur** blanc - ivoire

**Goût** typique

**Odeur** typique

## Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 mois
Température de conservation optimale	10 - 15 °C < 75 jmmaaaa ; jour -
Humidité relative optimale	mois - année étiquette sur
Méthode d'indication D.L.U.O.	carton/sac/seau "yyxxx";
Location indication D.L.U.O.	y=année, x=jour étiquette sur
Méthode indication numéro de lot	carton/sac/seau (pas toujours)
Location indication numéro de lot	
Le broyage doit être conservé dans un environnement frais et sec, de préférence <10°C.	

## Unité

poids nets / unité	5,00 kg
nombres d'unité	1
"e" applicable	<input type="checkbox"/>

## Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

## Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

## Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions strictes de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+": présent, "-": absence, "?": traces possibles.

VALEURS NUTRITIVES : Ranson NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE,...).

## Particules étrangères

Détection métaux	freq.	1x/ 2heures	
		<input checked="" type="checkbox"/>	
		<input checked="" type="checkbox"/>	metaalFe(details beschikbaar op aanvraag) mm
		<input checked="" type="checkbox"/>	metaalNonfe(détails disponibles sur demande) mm
		<input checked="" type="checkbox"/>	metaalStainless(details available on request) mm
Tamis / filtres		<input type="checkbox"/>	
Aimant		<input type="checkbox"/>	
X-ray		<input type="checkbox"/>	
Laser scannerlaser		<input type="checkbox"/>	
Autres		<input checked="" type="checkbox"/>	
Politique objects		<input checked="" type="checkbox"/>	étrangersvreemd
Politique verre/plastiqueglas		<input checked="" type="checkbox"/>	

Ces produits sont testés sur des particules en métal par un détecteur de métal, placé après l'emballage.

## Allergènes

Nr	Code	Gs1Code	Nom	Valeur	Contamination cross	
1	1.1	UW	Blé	-	-	
2	1.2	NR	Seigle	-	-	
3	1.3	GB	Orge	-	-	
4	1.4	GO	Avoine	-	-	
5	1.5	GS	Epeautre	-	-	
		6	1.6	GK	Kamut	-
7	1	AW	Gluten	-	-	
8	2.0	AC	Crustacés	-	-	
9	3.0	AE	Oeuf	-	-	
10	4.0	AF	Poissons	-	-	

11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-				
12	6.0	AY	Soja	-	-				
13	7.0	AM	Lait de vache	-	-				
14	8.1 SA	Amandes + ?	15 8.2 SH	Noisettes - ?					
16	8.3	SW	Noix	-	-				
17	8.4	SC	Noix de cajou	-	-	18 8.5	SP	Noix de pécan	- 19 8.6 SR
			Noix du Brésil	-	-				
20	8.7	ST	Pistaches	-	-				
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens-						
22	8	AN	Fruits à cocques	+	?				
23	9.0 BC	Céleri -	24 10.0 BM	Moutarde - -					
25	11.0	AS	Graines de sésame	-	-				
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-	-				
27	13.0	NL	Lupin	-	-				
28	14.0	UM	Mollusques	-	-				
29	20.0 ML	Lactose -	30 21.0 NC	Cacao - -					
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-				
32	23.0 MK	Poulet -	33 24.0 NK	Coriandre - -					
34	25.0	NM	Mais	-	-				
35	26.0	NP	Légumineuse	-	-				
36	27.0	MC	Boeuf	-	-				
37	28.0	MP	Porc	-	-				
38	29.0	NW	Carotte	-	-				

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus corrects et les plus complets disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle.