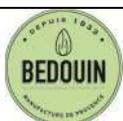


Révisé le  
27.11.2018FICHE TECHNIQUE :  
**AMANDES BLANCHIES HACHEES**

Page 1/2

|  |  |  |                  |
|--|--|--|------------------|
| <b>INGREDIENTS</b>   | 100% <b>amandes</b> blanchies  |  |                  |
| <b>DESCRIPTION</b>   | Amandes de Californie, Australie ou Espagne, blanchies, hachées et tamisées.<br>Transformation et conditionnement en France. |  |                  |
| <b>ALLERGENES</b>  |  | Présent dans ce produit  | Présent sur site |
| Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales              |  | N  | O                |
| <b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés   |  | N  | N                |
| <b>Œufs</b> et produits à base d'œufs  |  | N  | O                |
| <b>Poissons</b> et produits à base de poissons   |  | N  | O                |
| <b>Arachides</b> et produits à base d'arachides  |  | N  | N                |
| <b>Soja</b> et produits à base de soja   |  | N  | O                |
| <b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)  |  | N  | O                |
| <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou/pécan/macadamia/du Brésil/du Queensland/pistaches) et produits à base de ces fruits à coques |  | <b>O</b>   | <b>O RCC*</b>    |
| <b>Céleri</b> et produits à base de céleri   |  | N  | N                |
| <b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde   |  | N  | N                |
| Graines de <b>sésame</b> et produits à base de graines de sésame   |  | N  | O                |
| <b>Anhydride sulfureux</b> et <b>sulfites</b> (> 10mg/Kg ou 10mg/L exprimés en SO <sub>2</sub> )   |  | N  | O (raisins)      |
| <b>Lupin</b> et produits à base de lupin   |  | N  | N                |
| <b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques   |  | N  | N                |
| <i>*RCC : risque de contamination croisée</i>  |  |  |                  |
| <b>IONISATION</b>  | Ce produit n'a subi aucun traitement par ionisation  |  |                  |
| <b>OGM</b>   | Conforme aux réglementations en vigueur  |  |                  |
| <b>PESTICIDES</b>  |  |  |                  |
| <b>METAUX LOURDS</b>   |  |  |                  |
| <b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>  | Aspect   | Grains de couleur crème à doré. Rares peaux.   |                  |
|  | Goût - Odeur   | Absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.   |                  |
|  | Corps étrangers  | <0.05%   |                  |
| <b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>  |  | <b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**</b>   |                  |
| Humidité   | ≤6%  | Flore totale   | <100 000 /g      |
| Indice de peroxyde   | <5 meqO <sub>2</sub> /kg   | E.coli   | <10 /g           |
| Acidité  | <1.5%  | Salmonelles  | Abs /25g         |
| Granulométrie moyenne  |  | Coliformes fécaux  | <1 000 /g        |
| 1/3mm :  | 2/4mm :  | Levures  | <1000 ufc/g      |
| Tamis 3.15mm = 5%  | Tamis 4mm = 10%  | Moisissures  | <1000 ufc/g      |
| Tamis 2mm = 45%  | Tamis 2mm = 80%  | Aflatoxines B1   | <8 µg/kg         |
| Tamis 1.25mm = 35%   | Fond = 10%   | Aflatoxines B1/B2/G1/G2  | <10 µg/kg        |
| Fond = 15%   |  | <i>**selon un plan à 3 classes</i>   |                  |
|  |  | Selon règlement 2073/2005 et modifié par le règlement 1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, et le règlement 165/2010 portant fixation des teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires. |                  |



PROCESSUS DIRECTION

FT.BED.004

Révisé le  
27.11.2018FICHE TECHNIQUE :  
**AMANDES BLANCHIES HACHEES**

Page 2/2

| VALEURS NUTRITIONNELLES MOY. (pour 100g) *** |  |  |                     |                     |  |
|--|--|--|---------------------|---------------------|--|
| Energie                                      | 2610kJ / 631kcal   |  |                     |                     |  |
| Matières grasses                             | 52,5g  |  |                     |                     |  |
| dont AG saturés                              | 3,95g  |  |                     |                     |  |
| Glucides                                     | 8,76g  |  |                     |                     |  |
| dont Sucres                                  | 4,63g  |  |                     |                     |  |
| Protéines                                    | 25,8g  |  |                     |                     |  |
| Sel  | 0,05g  |  |                     |                     |  |
| *** extrait de la table CIQUAL version 2017  |  |  |                     |                     |  |
| <b>DLUO</b>                                  | 12mois (selon conditions de stockage)  |  |                     |                     |  |
| <b>DLUO minimum à réception</b>              | 6mois  |  |                     |                     |  |
| <b>STOCKAGE</b>                              | 10°C-12°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, en emballage fermé.  |  |                     |                     |  |
| <b>CONDITIONNEMENT</b>                       | 1X 5Kg   | 5X 1Kg   | 10X 1Kg             | 2X 5Kg              |  |
| <b>TYPE CONDITIONNEMENT</b>                  | Sachet transparent   | Sachet transparent   | Sachet transparent  | Sachet transparent  |  |
| <b>POIDS BRUT UVC</b>                        | 5,025Kg  | 1,010Kg  | 1,010Kg             | 5,025Kg             |  |
| <b>DIMENSIONS CARTON</b>                     | 400X240X170  | 400X240X170  | 450X280X209         | 400X240X217         |  |
| <b>QTE CARTONS /couche</b>                   | 9  | 9  | 6                   | 6                   |  |
| <b>NBR COUCHES /palette</b>                  | 9  | 9  | 8                   | 8                   |  |
| <b>QTE CARTONS /palette</b>                  | 81   | 81   | 50 (48+2 verticaux) | 50 (48+2 verticaux) |  |
| <b>PALETTISATION</b>                         | Palette bois EUR   |  |                     |                     |  |
| <b>CODE ARTICLE 1/3mm</b>                    | 01212001   | 01212006   | 01212007            | 01212008            |  |
| <b>CODE ARTICLE 2/4mm</b>                    | 01206001   | 01206006   | 01206007            | 01206008            |  |
| <b>EMBALLAGES</b>                            | Selon nos connaissances et les engagements de nos fournisseurs, les emballages sont aptes au contact alimentaire conformément aux règlements 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires, 2023/2006 modifié relatifs aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires, 10/2011 et ses amendements concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact des denrées alimentaires et à la réglementation française en vigueur à savoir le décret sanction 2007/766 modifié par le décret 2008/1469 |  |                     |                     |  |