

FICHE TECHNIQUE

Mise à jour le : 10/09/2018.



BC AGRO FRUITS SECS

20 Place Prax Paris

82 000 Montauban

(France)

AMANDE DÉCORTIQUÉE BIOLOGIQUE



Historique : Originaire d'Asie centrale et plus précisément du plateau irano-afghan, l'amande arrive tout d'abord en Égypte grâce aux Hébreux puis se propage en Europe avec les Grecs et sur toute la côte méditerranéenne avec les arabes. Ce fruit sec était très apprécié des Pharaons égyptiens, notamment incorporé dans des pains. Les Romains considéraient l'amande comme le fruit de la fertilité. Ainsi, ils lançaient des amandes sur les mariés lors de la cérémonie, d'où aujourd'hui la tradition des dragées lors d'un mariage. L'amande arrive en France au Ve siècle. Durant le Moyen-âge, elle tient une place importante dans les repas, elle s'introduit dans des soupes ou encore entremets sucrés. Ce n'est qu'au XVI^e siècle que la France se met sérieusement à cultiver l'amande, uniquement dans le Sud du pays car cet arbuste ne supporte que les climats chauds.

Description du produit : L'amande est un fruit à coque de forme ovoïde. Issue de l'arbre amandier, cette graine oléagineuse possède une chair charnue, sèche et ne devient jamais juteuse. Elle est entourée d'une fine peau marron et sa coque d'une couleur vert tendre.

Code interne :

2107 : TUONO – 10 kg

2107-1 : TUONO – 25 kg

2107-2 : TUONO – 5 kg

2107-3 : VALENCIA – 10 kg

Certifications :



FR-BIO-01

Origine du produit : Italie - Sicile

Ingrédients : Amandes décortiquées 100% Bio selon règlement CE

Propriétés organoleptiques :

- Saveur/ Odeur : typique avec absence de d'odeur étrangère, goût naturel et sucré
- Couleur : brun foncé

Utilisations possibles :

- Mélanges de fruits, de noix et de graines
- Plats cuisinés...

Informations nutritionnelles (g/100g) :

Énergie : 634 kcal/ 2620 kj

Protéines : 21,1 g

Glucides : 7,85 g

Dont sucres : 4,4 g

Lipides : 53,4 g

Dont saturés : 4,19 g

Fibres : 10,2 g

Sodium : 1,61 mg

Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité : 6,5-7 %

Pesticides : <0,01 mg/kg (Valeurs BNN)

Caractéristiques microbiologiques :

-Aflatoxines: B1<2µg /kg – B1, B2, G1, G2 < 4 µg /kg

-Coliformes : < 1000 UFC / g

-Salmonelles : Absence dans 25 g

-E. Coli : < 1000 UFC/g

Absence d'allergènes**Conditions de conservation** : A conserver dans un local, frais, sec (5-18 °C)

Emballage primaire (UVC)	Référence interne	Poids net/ UVC	Dimensions UVC (mm)	Traçabilité N° lot
Carton	2107	10kg	390x270x250	Sur UVC

Emballage secondaire (Linéaire)	Nb UVC/ colis	Dimensions colis (mm)	Poids colis brut
Carton	1	390x270x250	10kg

Tertiaire (Transport)	Nb colis/ rang	Nb rang/ palette	Nb colis/ palette	Nb UVC/ palette	Poids brut palette	Hauteur totale palette (cm)	Conditions de distribution
Palette, film étirable	9	8	72	72	792kg	200	Par camion



BC AGRO FRUITS SECS
 Charif BENABDERRAHMANE
 Mob : +33 (0)7 82 21 02 39
 Email : charif.ben@bcagro-fruitssecs.com
 Sites : www.bcagro-fruitssecs.com
www.baseorganicfood.com