



### 1.) DESCRIPTION GENERALE :

Description :	Nos amandes séchées décortiquées sont issues des espèces « <i>Prunus amygdalus</i> » et « <i>Prunus cummunis</i> ». Elles ont été produites conformément aux règles de l'agriculture biologique.
Procédé de fabrication :	Elimination des corps étrangers et tri – Détecteur de métaux - Conditionnement
Origine :	USA (Californie)
Utilisation d'OGM :	Pas d'utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés.
Ionisation :	Aucun traitement ionisant n'a été réalisé sur ce produit.



### 2.) COMPOSITION :

Amandes biologiques : 100%

### 3.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur :	Brune typique de l'amande
Odeur :	Aromatique. Absence d'odeur étrangère.
Apparence :	Craquante
Saveur :	Douce. Absence notamment d'amertume ou de goût rance.

### 4.) SPECIFICATIONS PHYSIQUES :

Paramètres	Résultats
Corps étrangers (Max. %)	0,3
Corps étrangers dangereux (Max. %)	Aucun
Insectes vivants, vers, mites (Dans le lot entier)	Aucun
Cassées (Max. %)	3.0
Endommagées (Max. %)	6.0
Présence de peau (Max. %)	0.5
Présence points noirs (Max. %)	0.5
Amandes amères (Max. %)	0.5

### 5.) SPECIFICATIONS CHIMIQUES :

Paramètres	Résultats
Humidité, max. %	7.5
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne
Métaux lourds	Conforme à la réglementation européenne
Aflatoxines	Conforme à la réglementation européenne

### 6.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Résultats
Flore mésophile aérobie totale	< 10 000 cfu/g
Levures	< 1 000 cfu/g
Moisissures	< 10 000 cfu/g
E.Coli	< 10 cfu/g
Staphylococcus aureus	Absence dans 1g
Salmonelle	Absence dans 25g



**7.) DONNEES NUTRITIONNELLES (pour 100gr.) :**

Nutriments	Unité	Valeur
Energie	Kcal	634
Energie	KJ	2620
Lipides	g	53.4
Dont Acides gras saturés	g	4.19
Glucides	g	7.85
Dont sucres	g	4.4
Fibres alimentaires	g	10.2
Protéines	g	21.1
Sel	g	0.004

Source : Table Ciquel

**8.) ALLERGENES :**

Allergènes (+ = présent, - = absent, ? =Présence fortuite)	
-	01 Céréales contenant du gluten
-	02 Poissons et dérivés
-(?*)	03 Arachides
-	04 Lait et dérivés
+	05 Noix et dérivés
-	06 Céleris et dérivés
-	07 Graines de sésame et dérivés
-	08 Crustacés et dérivés
-	09 Œufs et dérivés
-	10 Moutarde et dérivés
-(?*)	11 Soja
-	12 Sulfites
-	13 Lupins
-	14 Mollusques

\*Pour code article : 000029

**9.) CONDITIONS DE STOCKAGE :**

Conditions de stockage :

Stockage idéal à 8°C et à une humidité relative de 65% max.

DDM :

12 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus.

**10.) CONDITIONNEMENT :**

Code Article	Cartons					Palette			
	Poids	Détail	Hauteur (cm)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Poids total	Nb cartons	Cart/couche	Nb de couches
000404	11.34Kg	Vrac	19.5	38.5	29.5	816.8Kg	72	8	9
000029	1.25Kg	125gx10	10	25	25	210Kg	168	12	14