

AMANDES EFFILEES

EAN 54 200532 0764 8

FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Ingrédients : AMANDES effilées

Peut contenir des traces de noix et cacahuètes

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	2728 kJ 659 kcal
Glucides	14 g
- Dont sucres	3,8 g
Matières grasses	55,8 g
- Dont acides gras saturés	3,7 g
Protéines	21,7 g
Fibres	7 g
Sel	5-12,5 mg

Information d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	?
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	+
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-
Noix	+
Cacahuètes	?
Amandes	+

AMANDES EFFILEES

EAN 54 200532 0764 8

FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Description produit

Amandes blanchies, grattées, extra minces - 99% amandes

Caractéristiques

Pays d'origine: USA, Espagne, Belgique

Texture : ferme, croquante, pas dur ou coriace

Couleur : blanc, ivoire

Goût/odeur : amande

Structure : solide

Tolérances: complet > 60%, matières étrangères: max 5%

Traités par des rayonnements (irradié): non

Les produits non OGM: oui

Traçabilité et étiquetage nécessaire selon EC 1830/2003: non

Consentement, conformément EC 1829/2003: non

Caractéristiques spécifiques chimiques

Data	Valeur	Extension
Humidité :	5,6	%
Valeur de peroxyde :	max 5,0meq O2/graisse	Meq O2/kg
Dioxyde de soufre :	n.a.	ppm
Acide prussique :	n.a.	ppm
Acides gras libres :	n.a.	%
Aflatoxine B1+B2+G1+G2 ppb	< 4	ppb
Ochratoxine A	n.a.	-
Métaux lourds :	selon la législation EU	
Pesticides :	selon la législation EU	

AMANDES EFFILEES
EAN 54 200532 0764 8
FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Data microbiologiques

Nombres de germes :	< 50.000	cfu/g
Levures et de moisissures :	< 1.000	cfu/g
Entérobactéries :	< 10	cfu/g
E. Col :	neg	cfu/g
Listeria :	absent	cfu/0,01 g
Salmonella :	absent	cfa/25 g

Data logistiques

Emballage

Type d'emballage	Box et couvercle
Matériel de l'emballage	Polypropylène PP
Poids d'emballage	80 g
Conservation après production	260 jours
Contenu de l'emballage	600 g

Stockage transport, conservation

Utilisation éventuel après ouverture

Les produits doivent être stockés dans un endroit frais et sombre qui est libre d'odeurs et dans une température entre 5-18°C, dans une humidité relative d'environ 65%, sauf indication contraire sur l'emballage.

Les produits doivent être transportés et stockés dans des conditions hygiéniques pour assurer que les produits ne peuvent être contaminés par la moisissure, des matières étrangères ou d'odeur.

Mode d'emploi : bien fermer après usage, conserver à un endroit sec, sombre et frais.
De préférence consommation 3 mois après ouverture.

AMANDES EFFILEES
EAN 54 200532 0764 8
FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

GMO STATEMENT

En Septembre 22, 2003, les deux règlements suivants s'appliquent:
Règlement EC 1829/2003, concernant l'approbation OGM dans la nutrition alimentaires humaine et l'alimentation animale et le Règlement EC 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage d'OGM à chaque étape du marché.

Conformément à ces règlements, nous vous informons comme suit :

Les produits sont Non-OGM: oui
Nécessite de traçabilité et étiquetage selon EC 1830/2003: non
Exiger un consentement en conformité avec EC 1829/2003: non