

Amande poudre extra fine



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Poudre d'amande blanchie fine
DESCRIPTION	Amandes broyées obtenus par procédé mécanique à partir d'amandes blanchies
POIDS NET	500g 900g
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver à l'abri de la chaleur (6-14°C) et de la lumière, dans un endroit sec (max 65% d'humidité).
CODE PRODUIT	156436 (500g) 26354 (900g)
PAYS DE TRANSFORMATION	Espagne
CERTIFICATION	/

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Amandes (100%)

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Ivoire
ASPECT	Particules fines et homogènes
ODEUR	Franc de l'amande. Absence d'odeur étranger
GOUT	Franc de l'amande. Absence d'odeur étranger



3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	≤6,5%	
ACIDITE	≤1,0%	

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	602 kcal soit 2492 kJ
MATIERES GRASSES	54,55g
- Dont acides gras saturés	8g
GLUCIDES	3,02g
- Dont sucres	
PROTEINES	25,86g
SEL	0,017g

1. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 500 g	Colis : 12x500g	Palettisation
EAN 13/14	3663327002002	-	-
POIDS NET	500 g	6 kg	180 kg
POIDS BRUT	515 g	6,654 kg	199,62 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	160 x 278 + 2x35 mm	400 x 300 x 180 mm	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			30

1. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
AEROBIES MESOPHILES	≤300 000 UFC/g
COLIFORMES	≤1000 UFC/g
E.COLI	Absence/g
SALMONELLES	Absence/25g
LEVURES	≤1000 UFC/g
MOISSISSURES	≤100 UFC/g

2. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN			
CRUSTACES ET DERIVES			
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES			
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON			
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS			
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE			
LAIT ET PRODUITS LAITIERS			
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA			
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	Amandes
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME			
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			



LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI			
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)			

*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).

3. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact

FUSEAU SAS - Rue Charles Lacretelle
49070 BEAUCOUZE
TEL. : 02 41 35 10 90 – FAX : 02 41 35 10 91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-MAIL : info@fuseau-sas.com



des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.