



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Poudre amandes blanchies

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 10 (1kg), 111800 (10kg)

Dénomination légale : Poudre d'amandes blanchies

Code douanier : 08021290

Désignation commerciale : Poudre d'amandes blanchies TDCP

Pays de transformation : Espagne

Description du produit :

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Amandes blanchies 100%.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de conservation du produit : À conserver dans un lieu frais et sec. Température optimale 6° et 15 °C.
Humidité relative < 65 %

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	633 Kcal/ 2616 kJ
- Matières grasses	56 g
Dont acides gras saturés	6.4 g
- Glucides	3.8 g
Dont sucres	3.8 g
- Fibres	8.9 g
- Protéines	24 g
- Sel	0.03 g

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	+			
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	-	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Granulométrie	<1mm : 60%, entre 1 et 2mm : 40%
Humidité	<6%
Acidité	<2% acide oléique
Peroxydes	<5mEq O2/kg grasse



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Poudre amandes blanchies

--	--

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Salmonelles	Abs/25g
Listeria monocytogène	Abs/25g
Levures et moisissures	1000 UFC/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3663327001975	3663327010137	
Poids net (kg)	1	10	
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)		27*25*40	

Colis			
EAN 14	13663327001972		
Poids net (kg)	10		
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)	27*25*40		
Nombre d'UV / colis	1		

Palettisation			
EAN 14			
Poids net (kg)	630	630	
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)	80*120	80*120	
Nombre de colis / couche	9	9	
Nombre de couches / palette	7	7	
Nombre de colis / palette	63	63	

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **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.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

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.

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

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.