

Poudre d'amande blanche

Dénomination de vente : Poudre d'amande

Utilisation : à utiliser en cuisine

Présentation : Pot PET

Durée de vie : 1 an(s)

Poids net : 0,300 kg

Ingrédients : Amandes blanches* 100 %

Allergènes : voir tableau ci-dessous.

Agriculture Biologique* :



FR-BIO-01
AGRICULTURE UE

* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique 2514 kJ soit 607 kcal. Matières grasses 51,4 g, dont Saturés 4,4 g / Glucides 7 g, dont Sucres 4,6 g / Fibres 6,4 g / Protéines 26,3 g / Sel 0,03 g

Caractéristiques organoleptiques / visuelles

Couleur blanc cassé à jaune pâle

Texture poudreuse, sans aggrégats

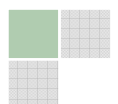
Saveur typique de l'amande

Granulométrie 300-500 µm



Méthode de fabrication

Amandes broyées à la meule de pierre basse température



Paramètres qualitatifs

Humidité : 5-6 %

Certificat supplémentaire :



Déclaration allergène : En rouge, les allergènes présents dans l'usine

A = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, voir risque de contaminations croisées maîtrisé)

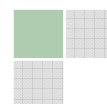
T = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

P = Présent dans les matières premières ou contamination croisées significatives

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	T
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	T
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	A
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	P
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A

Nous mentionnons sur tous nos produits finis :

« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide, les fruits à coques, le lait, le soja, le seigle et le petit épeautre (gluten). »



Caractéristiques microbiologiques

Mésophiles aérobie < 10 000 UFC/g
Enterobactéries < 500 UFC/g
Levures / moisissures < 5 000 UFC/g
Salmonelle = absence/25g
B. cereus < 100 UFC/g

Autres contaminants

Conforme à la réglementation

Conditions de stockage / conservation

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.
Température optimale 3-15°C

Informations logistiques	Code douanier : 20081999	
Code article : PAM300	Code barre : 3390390005622	
Description des unités de manutention	Poids brut (KG) :	Dimensions :
Unité : Pot PET de 0,300 kg net	0,355	90x139,2 mm
Colis de 6 unité(s)	2,281	281x190x156 mm
Palette : 5 couches de 16 colis	182,480	80x120x 88,0 cm

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la législation en vigueur.

