

AMANDES DECORTIQUEES BIOLOGIQUES 250g*Prunus amygdalus var.***PRESENTATION**

Historique : L'amandier serait originaire des régions chaudes et sèches du Proche et du Moyen-Orient où, selon des fouilles archéologiques, des hominidés en consommaient il y a 780 000 ans. Côté culture, on sait qu'elle se faisait en Chine il y a 3 000 ans et en Grèce, il y a 2 500 ans. Lors de la conquête de l'Espagne, les Arabes ont apporté avec eux des pépins d'agrumes et des noyaux d'amande qu'ils ont plantés. De là, l'amandier s'est répandu tout le long des côtes de la Méditerranée. Il faudra toutefois attendre le milieu du XVIIIe siècle pour que des pères franciscains, venus d'Espagne, l'amènent en Amérique du Nord, plus précisément en Californie.

Description :

L'amande est une graine oléagineuse à la chair pâle, croquante, douce ou amère (pour les amandes sauvages). Oblongue et aplatie, pointue à l'extrémité portant le germe, elle est couverte d'une peau brune légèrement velue. Si cette peau est retirée, l'amande est dite mondée.

Ingrédient(s) : Amandes décortiquées biologiques

Peut contenir des fragments de coques.

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2. Calibration / 3. Décortiquage / 4. Triage / 5. Emballage

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Les fruits secs sont appréciés pour une pause fruitée, un en-cas énergétique, un apéritif festif, les recettes de cuisine...

Les amandes se dégustent à l'apéritif, en encas ou en desserts. Entières, grillées, effilées ou pilées, elles entrent dans la préparation de nombreux gâteaux et biscuits. Idéales aussi dans les recettes salées : poissons, poulets, légumes, panures ...

Les amandes constituent une collation nutritive et savoureuse permettant un rassasiement rapide et sain. Riches en fibres et source de protéines, elles apportent également de nombreux nutriments.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	2440kJ / 591kcal
Matières grasses.....	49.7g
dont acides gras saturés.....	3.7g
Glucides.....	7.7g
dont sucres.....	3.9g
Fibres alimentaires.....	14.3g
Protéines.....	21g
Sel.....	0.02g

Calibre : 34 à 36mm

CERTIFICATION

AMANDES DECORTIQUEES BIOLOGIQUES 250g*Prunus amygdalus var.***Codification douanière** : 0802.12.90**Tracabilité :****Agriculture** : Espagne, Italie**Etiquetage :**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.**GARANTIES****OGM** : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.**Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités** : Absence**Allergènes :**

Contient des « amandes » (ingrédient introduit volontairement présent dans la liste des allergènes de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Présente un risque de contaminations croisées avec les allergènes suivants : gluten, sésame, soja, fruits à coques.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
-	

AMANDES DECORTIQUEES BIOLOGIQUES 250g
Prunus amygdalus var.

Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

Métaux lourds :

	Cible <i>mg/kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à	DLUO au conditionnement
250g/6	Film transparent+étiquettes	Carton C	AMADC250	3 329487 301255	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton	195*180*145	0,135	24	10	240	1440

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.