

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 : 0,150 kg
Ingrédients : Amandes blanches* 100 % Allergènes : voir tableau ci-dessous.	Agriculture Biologique* :  FR-BIO-01 AGRICULTURE UE	

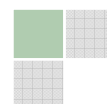
* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

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)

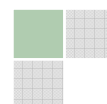
T = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

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). »



Création : 18/02/2013 Julien NATTIER Version : c du 18/02/15	Fiche technique – JEAN HERVÉ S.C.S. –	Index SMQ : Doc Spécifications produit 4.2.3
--	---	--

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 article : PAM150	Code douanier : 20081999 Code barre : 3390390003000	
Description des unités de manutention	Poids brut (KG) :	Dimensions :
Unité : Pot PET de 0,150 kg net	0,188	69x119 mm
Colis de 6 unité(s)	1,229	228x154x132 mm
Palette : 5 couches de 25 colis	153,625	80x120x 76,0 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.

