

# 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

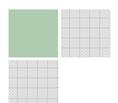
Saveur typique de l'amande

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)

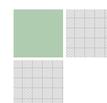
**T** = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

**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

<b>Informations logistiques</b>	<b>Code douanier : 20081999</b>	
<b>Code article : PAM300</b>	<b>Code barre : 3390390005622</b>	
<b>Description des unités de manutention</b>	<b>Poids brut (KG) :</b>	<b>Dimensions :</b>
<b>Unité : Pot PET de 0,300 kg net</b>	0,355	90x139,2 mm
<b>Colis de 6 unité(s)</b>	2,281	281x190x156 mm
<b>Palette : 5 couches de 16 colis</b>	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.**

