



FICHE TECHNIQUE PRODUIT/
TECHNICAL DATA SHEET

Page 1 sur 2

Nom du produit / Product Name : Poudre d'amandes amères blanchies / *Blanched Bitter Almonds Meal*

Référence interne / Internal Code : 37566A

Code douanier / Customs code : 0802.1210

Fabricant / Manufacturer : 00005500 - Fuseau SAS

1. Propriétés générales / General Properties

Ingrédients / Ingredients	100% Amandes / Almonds					
Dénomination réglementaire	Poudre d'amandes amères blanchies / <i>blanched bitter almonds meal</i>					
Variété	Prunus Amygdalus					
Apparence / Appearance	Typique de la farine d'amandes / <i>Typical of almond meal</i>					
Couleur / Colour	Ivoire / Ivory					
Goût / Taste	Amer, sans goûts étrangers / <i>Bitter, free from off-tastes</i>					
Odeur / Smell	Fraîche, typique / <i>Fresh, typical of bitter almonds</i>					
Texture / Texture	Fine / <i>Typical of almond meal</i>					
Pays d'origine / Country of origin	Maroc / <i>Marocco</i>					
Type de granulométrie / Granulometry Type	< 0.8 mm	≥ 40 %	0.8–2 mm	≤ 55 %	> 2 mm	≤ 5 %

2. Paramètres physiques et chimiques / Physical and Chemical Parameters

Corps étrangers exogènes (plastique, métal, verre...) / <i>Exogenous</i>	Absent	Humidité / Moisture	≤ 6.00 %
Corps étrangers endogènes / <i>Endogenous</i> (Coquilles, coques, résidus de pétioles / Shells, hulls, petioles residues)	0.2 %, Max 1 pièce/tonne	Aflatoxines B1 Aflatoxines totales / Total aflatoxins	< 8 ppb < 10 ppb
Insectes morts / Insect Injuries	≤ 0,1 %	Indice de peroxyde / Peroxide Index	≤ 3.5 meq O ₂ /kg
Résidus de peau / Skin residues	≤ 0.03%	Acidité (acide oléique) / Acidity (Oleic Acid)	≤ 1 %

3. Données microbiologiques / Microbiological Data

Listéria	Absent / 25 g	E. coli	< 10 ufc/g
Entérobactéries / Enterobacter	≤ 10 ufc/g	Levures et moisissures / Yeasts & Moulds	≤ 100 ufc/g
Salmonella	Absence / 25 g		

4. Valeurs nutritionnelles / Nutritional Values (per 100g)

Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value
Énergie / Energy	2423 kJ	Énergie / Energy	587 kcal	Fibre / Fiber	12 g
Matières grasses / Fat	52.5 g	Glucides / Carbohydrates	20 g	Protéines / Proteins	21.40 g
- dont AG Sat / Sat fat	4.5 g	- sucres / sugars	4 g	Sel / Salt	0.002 g

5. Stockage et durée de vie / Storage and Shelf Life

Durée de vie / <i>Shelf Life</i> :	12 mois /12 months
Conditions de stockage / Storage conditions	Température 20°C, humidité relative < 60 % / <i>Store at 20°C, relative humidity < 60%</i>
Utilisation / Use	Ingrédient dans l'industrie agroalimentaire, ne convient pas à la consommation directe – <i>Ingredient in the food industry, not suitable for direct consumption</i>



FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET

Page 2 sur 2

6. Allergènes / Allergens

Allergène / Allergen	Présent / Present	Ligne de production / Production line	Usine / Factory	Risque croisé / Cross-contact
Arachides / Peanuts	-	-	-	-
Céréales contenant du gluten / Gluten-containing cereals	-	-	-	-
Crustacés / Crustaceans	-	-	-	-
Fruits à coque / Tree nuts	+ (amandes)	+ (amandes)	+ (amandes)	N/A
Lait et dérivés / Milk and derivatives	-	-	-	-
Lupin / Lupin	-	-	-	-
Mollusques / Molluscs	-	-	-	-
Moutarde / Mustard	-	-	-	-
Œufs / Eggs	-	-	-	-
Poissons / Fish	-	-	-	-
Soja / Soy	-	-	-	-
Sulfites / Sulphites	-	-	-	-
Sésame / Sesame	-	-	-	-
Céleri / Celery	-	-	-	-

7. Données logistiques / Logistics Information

	Unité de vente / Sales unit	Colis / Outer pack	Palette / Pallet
EAN (13/14)	3663327020358	3663327020358	
Poids net / Net weight	10 kg	10 kg	630 kg
Poids brut / Gross weight	10.55 kg	10.55 kg	687 ± 10 kg
Dimensions /	Carton 36x26x24 cm	Carton 36x26x24 cm	Palette Europe 80x120
Quantité par carton	1	1	
Quantité par couche	9	9	7 couches / Layers
Quantité par palette / Quantity per pallet	63	63	

8. Conformité réglementaire / Regulatory Compliance

- Conforme aux réglementations alimentaires européennes et Codex Alimentarius. / *Compliant with EU food law and Codex Alimentarius.*
- Fabriqué selon les Bonnes Pratiques de Fabrication / *Manufactured under GMP*
- OGM / GMO : Conforme CE 1829/2003 et CE 1830/2003 / *Compliant with EC 1829/2003 and EC 1830/2003*
- Ionisation / Irradiation : Non ionisé / *Not irradiated*
- Pesticides : Conforme CE 396/2005 et CE 178/2002 / *Compliant with EC 396/2005 and EC 178/2002*
- Métaux lourds / Heavy metals : Conforme CE 2023/915 / *Compliant with EC 2023/915*
- HACCP : Système mis en œuvre selon CE 852/2004 / *HACCP system implemented according to EC 852/2004*
- Emballages / Packaging : Conforme CE 1935/2004, CE 2023/2006, CE 10/2011, UE 2023/1442 et leur derniers amendements / *Compliant with EC 1935/2004, EC 2023/2006, EC 10/2011, EU 2023/1442 and their latest amendments*