



INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 11357

Dénomination légale : Amande

Code douanier : 08021290

Désignation commerciale : Amande émondées

Pays de transformation : Espagne

Pays d'origine amandes : USA, Australie, Espagne

Description du produit : 100% Fruit de l'amandier (Prunus Amygdalus)

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

100% amandes

CONSERVATION

Durée de conservation : 12 mois à compter de la fabrication ou du conditionnement dans de bonnes conditions de stockage.

Conditions de stockage : Température optimale entre 6°C et 15°C.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	2616 KJ / 633 Kcal
- Matières grasses	56 g
Dont acides gras saturés	6,4 g
- Glucides	3,8 g
Dont sucres	3,8 g
- Protéines	24 g
- Sel	0,03 g



SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients

→ **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	+	+	+	+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	-	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

*Si vous indiquez « aucun risque » mais qu'il y a « présence d'allergènes » sur la ligne de production ou dans l'usine, merci de nous apporter la preuve qu'il n'y a pas de risque de contamination croisée par étude HACCP ou tout autre document (plan de nettoyage...).

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Amandes émondées

Critères physico-chimiques	
Humidité	Entre 5 - 6%
Acidité	<2% Acide oléique

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Listeria mono	Absence dans 25 g
Salmonella	Absence dans 25g
Levures et moisissures	< 1000 ufc/g
Aflatoxines B1	< 8 µg/kg
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	< 10 µg/kg

DONNÉES LOGISTIQUES

Colis			
EAN 13	3663327017808		
Poids net (kg)	5		
Poids brut (kg)	-		
Dimensions (L x l x h) (cm)	-		
Nombre d'UV / colis	1		

Palettisation			
EAN 14			
Poids net (kg)	585		
Poids brut (kg)	-		
Dimensions (L x l x h) (cm)	-		
Nombre de colis / couche	13		
Nombre de couches / palette	9		
Nombre de colis / palette	117		



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915.

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.