



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 1/3

Version Fiche technique MAJ 20/11/2023 (HC06122021)

AMANDES BLANCHES POUDRE BIOLOGIQUE

Description :	Poudre d'amande blanche biologique	
Nom latin ou nom INCI :	Prunus amigdalus	
CAS :		
EINECS :		
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien	OUI
	Compatible au régime vegan	OUI
	Compatible à l'alimentation Casher	NON
	Compatible à l'alimentation Halal	NON
	Autres :	
Code article :	10062 : 10kg	
Emballage :		
Code douanier :	08021290	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10 Certifié à 100% biologique par Ecocert Greenlife selon le référentiel COSMOS.	
Ingrédients :	<i>Poudre d'AMANDES*</i> <i>* ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>	
Origine :	Matière première : Espagne Transformation : Espagne	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	2514KJ 609Kcal
	Matières grasses	54g
	dont acides gras saturés	4.6
	Glucides	6.2g
	Dont sucres	5.3g
	Fibres	//
	Protéines	19g
	Sel	0.02g
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : blanc – ivoire Apparence : fine poudre Goût : typique	
Caractéristiques physico-chimiques :	Teneur en eau	≤ 6%
	Activité de l'eau	≤ 0.65
	Acides gras libres	≤ 1%
	Aflatoxines	B1 : < 8 µg / Kg ; B1+B2+G1+G2 : < 10 µg / Kg
	Acrylamide	< 150 µg / Kg
	Métaux lourds	Cadmium ≤ 0.2 mg / kg Mercure ≤ 0.02 mg / kg





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 2/3

Version Fiche technique MAJ 20/11/2023 (HC06122021)

Caractéristiques microbiologiques :	Germes totaux aérobies	≤ 10 ⁵ UFC / g		
	Coliformes totaux	≤ 10 ³ UFC / g		
	Listeria monocytogenes	< 100 UFC / g		
	Salmonelles	Absence dans 25 g		
	Levures et Moisissures	≤ 10 ³ UFC / g		
	Entérobactéries	≤ 10 ³ UFC / g		
	Escherichia coli	Absence dans 25 g		
Utilisation :	Convient pour être consommé directement. Approprié pour être utilisé comme ingrédient pour toute autre préparation comme par exemple en confiserie, sauces, chocolaterie...			
Conservation :	Garder le produit fermé dans son emballage d'origine jusqu'à sa consommation Température ≤ 10°C À conserver dans un endroit frais, sec et protégé de la lumière du soleil			
DDM :	10 MOIS			
Données logistiques :	Poids brut colis / Gross weight of packing unit	10.41Kg	Taille colis (Lxlxh) / Packing measurement (HxLxD)	27 x 40 x 26 cm
	Colis par palette / Packing units per palet	54	Nombre de couches par palette / Number of layers per palet	6
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,			
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967			
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.			
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012			
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement UE/2023/915 abrogeant le règlement (CE) 1881/2006.			
Autres :				
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.				

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	OUI	OUI
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 3/3

Version Fiche technique MAJ 20/11/2023 (HC06122021)

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

