

**1.) DESCRIPTION GENERALE :**

Nos amandes émondées toastées salées sont issues principalement de la variété *Guara*. Elles sont produites conformément aux règles de l'agriculture biologique et équitable.

97,96% du total des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable contrôlé selon les référentiels Fair For Life et FIABLE.



<b>Espèce :</b>	<i>Prunus Dulcis</i>	<b>Variété(s) :</b>	Guara
<b>Composition :</b>	Amandes biologiques et équitables : 96,2 % Huile de tournesol biologique : 2% Sel : 1,8%		
<b>Origine agricole :</b>	Amandes : Espagne		
<b>Origine dernière transformation :</b>	Espagne		
<b>Procédé de fabrication :</b>	Réception amandes en coque – Trempage dans l'eau – Décorticage – Emondage - Séchage – Tri — Toastage – Refroidissement – Ajout de sel et d'huile de tournesol – Détecteur de métaux - Conditionnement		
<b>Certification Qualité :</b>	IFS		
<b>Utilisation d'OGM :</b>	Aucune utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés.		
<b>Ionisation :</b>	Aucun traitement ionisant n'a été utilisé sur ce produit.		

**2.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

<b>Couleur</b>	Ivoire avec petits cristaux de sel
<b>Odeur</b>	Typique. Absence notamment d'odeur rance.
<b>Texture</b>	Craquante
<b>Saveur</b>	Salée, notes briochées, toastées. Absence notamment d'amertume ou de goût rance.

**3.) SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :**

Paramètres	Résultats	Tolérance	Méthodologie
Corps étrangers (Max. % poids)	≤ 0,05	-	Par pesée / comptage
Corps étrangers dangereux (Max. % poids)	Aucun	-	
Insectes vivants, vers, mites (Max. % poids)	Aucun	-	
Amandes amères (Max. % poids)	≤ 0,5	-	AOAC,1975
Humidité, max. %	≤ 3	-	
Indice peroxyde	Max 4,5 meq O <sub>2</sub> /kg	-	
Pesticides	Conforme au règlement CE n°834/2007 & n°889/2008, et leurs amendements		
Métaux lourds	Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements		
Aflatoxines	Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements		

**4.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :**

Paramètres	Résultats	Tolérance
Flore mésophile aérobie totale	≤ 10 000 ufc/g	Log 10
Levures & Moisissures	≤ 1 000 ufc/g	Log 10
Entérobactéries	≤ 1 000 ufc/g	Log 10
E.Coli	≤ 10 ufc/g	-
Salmonelle	Absence dans 25g	-

**5.) DONNEES NUTRITIONNELLES :**

Nutriments	Unité	Valeur (pour 100g)	Nutriments	Unité	Valeur (pour 100g)
Energie	Kcal	608	-		
Energie	KJ	2513			
Graisses	g	52,5			
Dont Acides gras saturés	g	3,9			
Glucides	g	8,4			
Dont sucres	g	4,7			
Fibres alimentaires	g	10,5			
Protéines	g	20,2			
Sel	g	1,8			
<b>Allégations</b>					

Source : Calculs 2024

**6.) ALLERGENES :**

Allergène majeur	Dans le produit	Contamination croisée	Zone de contamination possible:
01 Céréales contenant du gluten	-	-	-
02 Poissons et dérivés	-	-	-
03 Arachides	-	-	-
04 Lait et dérivés	-	-	-
05 Noix et dérivés	+	-	-
06 Céleris et dérivés	-	-	-
07 graines de sésame et dérivés	-	-	-
08 crustacés et dérivés	-	-	-
09 œufs et dérivés	-	-	-
10 Moutarde et dérivés	-	-	-
11 Soja	-	+	Ligne de production/conditionnement
12 Sulfites	-	-	-
13 Lupins	-	-	-
14 Mollusques	-	-	-

Légende : + = présent, - = absent

**7.) CONDITIONS DE STOCKAGE :**

Conditions de stockage :	Stockage idéal à 8°C et à une humidité relative de 65% max.
DDM :	12 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus.

**8.) CONDITIONS DE STOCKAGE :**

Code article	Cartons			Palette			
	Poids	Détail	H x L x l (cm)	Poids total	Nb cartons	Cart/couche	Nb de couches
001479	5Kg	1x 5Kg*	26 x 40 x 26	540 Kg	108	9	12
001487	1,25Kg	125gx10	10 x 25 x 25	210 Kg	168	12	14

\*sous-vide