

FICHE TECHNIQUE : Purée d'amandes complètes biologique et équitable – Pépite



Version: 1/08.01.2024 1/2

1.) DESCRIPTION GENERALE:

Notre purée d'amandes complète est produite conformément aux règles de l'agriculture biologique et équitable.

100% du total des ingrédients agricoles sont issus du Commerce Equitable.



| | · | | | | | |
|-------------------------|---|--|--|--|--|--|
| Composition : | 100% Amandes*° *Produits issus de l'agriculture biologique | | | | | |
| | °Produits issus du Commerce Equitable | | | | | |
| Origine agricole : | Amandes : Espagne | | | | | |
| Origine dernière | Espagne | | | | | |
| transformation: | | | | | | |
| Procédé de | Cálastian Brayaga Canditiannament | | | | | |
| fabrication : | Sélection – Broyage – Conditionnement | | | | | |
| Certification Qualité : | IFS Global Market | | | | | |
| Utilisation d'OGM : | Aucune utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés. | | | | | |
| Ionisation: | Aucun traitement ionisant n'a été utilisé sur ce produit. | | | | | |

| 2.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES : | | | | |
|--|---|--|--|--|
| Couleur | Brun parsemé de petits points brun foncé | | | |
| Odeur | Typique de l'amande | | | |
| Texture | Fluide avec des grains de chair de fruits | | | |
| Saveur | Douce, typique de l'amande | | | |

| 3.) SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES: | | | | | | |
|---------------------------------------|---|-----------|--------------------|--|--|--|
| Paramètres | Résultats | Tolérance | Méthodologie | | | |
| Corps étrangers (Max. % en poids) | ≤ 0,05 | - | Comptage par poids | | | |
| Granulométrie | 150-350 μm | - | | | | |
| Viscosité (cP) | 28 000 – 31 000 | - | | | | |
| Humidité, max. % | ≤ 5 | - | | | | |
| Indice de peroxyde | ≤ 4,5 meq O₂/kg | 10 | | | | |
| 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 & Ochratoxines | nes & Ochratoxines Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements | | | | | |

| 4.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES : | | | | | |
|---------------------------------------|------------------|-----------|--|--|--|
| Paramètres | Résultats | Tolérance | | | |
| Flore mésophile aérobie totale | ≤ 100 000 ufc/g | Log 10 | | | |
| Levures et moisissures | ≤ 10 000 ufc/g | Log 10 | | | |
| Entérobactéries | ≤ 1 000 ufc/g | Log 10 | | | |
| E.Coli | ≤ 10 ufc/g | - | | | |
| Salmonelles | Absence dans 25g | - | | | |



FICHE TECHNIQUE : Purée d'amandes complètes biologique et équitable – Pépite



Version: 1/08.01.2024 2/2

| 5.) DONNEES NUTRITIONNELLES: | | | | | | | |
|------------------------------|----------|--------------------|-------------------------|----|-------|--------------------|--|
| Nutriments | Unité | Valeur (pour 100g) | Nutriments Unité | | é | Valeur (pour 100g) | |
| Energie | Kcal | 615 | Potassium | mg | | 800 | |
| Energie | KJ | 2544 | Calcium | mg | | 260 | |
| Graisses | g | 51,3 | Phosphore | mg | | 510 | |
| Dont Acides gras saturés | g | 4,1 | Magnésium mg | | | 270 | |
| Glucides | g | 9,5 | | | | | |
| Dont sucres | g | 4,2 | | | | | |
| Fibres alimentaires | g | 12,5 | Allégations | | | | |
| Protéines | g | 22,6 | Riche en Potassium Rich | | Riche | e en Phosphore | |
| Sel | g | 0,01 | Riche en Calcium F | | Riche | Riche en Magnésium | |
| Source : Base de données Ciq | ual 2023 | | - | - | - | | |

| 6.) ALLERGENES: | | | | | | |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------------------|--|--|--|
| Allergène majeur | Dans le produit | Contamination croisée | Zone de contamination possible : | | | |
| 01 Céréales contenant du gluten | - | - | - | | | |
| 02 Poissons et dérivés | - | - | - | | | |
| 03 Arachides | - | + | Ligne de conditionnement | | | |
| 04 Lait et dérivés | - | - | - | | | |
| 05 Fruits à coques et dérivés | + | - | - | | | |
| 06 Céleris et dérivés | - | - | - | | | |
| 07 graines de sésame et dérivés | - | + | Ligne de conditionnement | | | |
| 08 crustacés et dérivés | - | - | - | | | |
| 09 œufs et dérivés | - | - | - | | | |
| 10 Moutarde et dérivés | - | - | - | | | |
| 11 Soja | - | + | Ligne de production | | | |
| 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: | 18 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus. | | | |

| 8.) CONDITIONS DE STOCKAGE : | | | | | | | | |
|------------------------------|---------|---------|------------------|-------------|------------|-------------|---------------|--|
| Code article | Cartons | | | Palette | | | | |
| Code article | Poids | Détail | HxLxI(cm) | Poids total | Nb cartons | Cart/couche | Nb de couches | |
| 000848 | 2,4 kg | 8x 300g | 12,7 x 30 x 15 | 528 kg | 220 | 20 | 11 | |
| 000879 | 8 kg | 2x 4kg | 40 x 26 x 26 | 504 kg | 63 | - | - | |
| 000896 | 3,9 kg | 6x 650g | 16,6 x29,7x 19,5 | 562 kg | 144 | 10 | 15 | |
| 001270 | 2,4 kg | 40x 60g | - | 300 kg | 125 | - | - | |