

SAS BEDOUIN	Fiche technique produit fini	CODE	29
84820 VISAN	AMANDES DECORTIQUÉES	Version	8

INGRÉDIENTS

100% amandes brutes

DESCRIPTION

Amandes douces décortiquées de Californie ou d'Australie calibre 27/30 ou 30/32 de la dernière récolte, en parfait état de maturité.

Ce produit est garanti :

- Pur fruit de l'amandier (*Prunus amygdalus dulcis*)
- N'ayant subi aucun traitement ionisant.
- Exempt de matières premières pouvant être modifiées génétiquement.
- Sans additif.
- Allergènes: traces d'autres fruits à coques (noisettes, pistaches).

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : amandes entières avec leur peau, de couleur marron.

Goût : absence de goût de rance et de saveurs étrangères.

Corps étrangers (écorces, coques...) : < 0.05 (Max % poids)

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité :	< 6 %	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100g	
Matières grasses :	45 à 57 %	Energie	Kcal 595
Indice de peroxyde :	< 5 meq O2/Kg	Matières grasses	g 45 à 57
Acidité :	< 1 %	Acide gras saturés	g 4 g
		Acide gras mono-insaturés	g 35 g
		Acide gras poly-insaturés	g 13g
		Glucides assimilables	g 5
		Fibres totales	g 13
		Protides	g 23
		Sel	g 0.05
		Phosphore	mg 465
		Calcium	mg 249
		Potassium	mg 741
		Magnésium	mg 220

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES *

Germes aérobies mésophiles	< 100 000/g
Coliformes totaux	< 1000/g
Coliformes thermotolérants	< 10/g
Staphylococcus Aureus	abs / g
Salmonelles	abs / 25g
Levures	< 1000/g
Moisissures	< 1000/g
Aflatoxines B1	<8ppb
Aflatoxines B1 B2 G1 G2	<10ppb

*suivant un plan à trois classes

CONSERVATION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

12 MOIS, Stocké entre 5°C et 15°C maximum, à l'abri de la lumière et de l'humidité en emballage fermé

CONDITIONNEMENTS

Sachet 250g