

SAS BEDOUIN	Fiche technique produit fini	CODE :	37
84820 VISAN	AMANDES BLANCHIES HACHEES (2-4 mm)	version	7

INGRÉDIENTS

100% amandes blanchies

DESCRIPTION

Amandes douces de Californie ou d'Australie de la dernière récolte en parfait état de maturité, émondées et hachées.

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: *autres fruits à coque.*

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : grains de couleur crème pouvant contenir quelques rares peaux

Goût : absence d'amandes amères, de goût de rance et de saveurs étrangères

Corps étrangers : < 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
Granulométrie moyenne :		Acide gras mono-insaturés	g	35 g
<i>Tamis en mm</i>	<i>% moyen</i>	Acide gras poly-insaturés	g	13g
> 4	8	Glucides assimilables	g	5
2 - 4	84	Fibres totales	g	13
< 2	8	Protides	g	23
		Sel	g	0.05
		Phosphore	mg	465
		Calcium	mg	249
		Potassium	mg	741
		Magnésium	mg	220

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES *

<i>Germes</i>	<i>Critères *</i>
Germes aérobies mésophiles	<100 000 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Staphylococcus Aureus	absence
Salmonelles	absence / 25g
Levures	<1000 ufc/g
Moisissures	<1000 ufc/g
Aflatoxines B1	<8ppb
Aflatoxines B1 B2 G1 G2	<10ppb

*selon un plan à trois classes

CONSERVATION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

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

CONDITIONNEMENTS

- Sachet 250g.