

<b>SAS BEDOUIN</b>	<b>Fiche technique produit fini</b>	CODE	<b>33STD</b>
84820 VISAN	<b>POUDRE D'AMANDES BLANCHIES</b>	version	10

### INGRÉDIENTS

## 100% amandes blanchies

### DESCRIPTION

Produit résultant du broyage d'amandes douces de Californie ou d'Australie émondées en parfait état de maturité. Ce produit est garanti :

- Pur fruit de l'amandier (*Prunus amygdalus dulcis*)
- n'ayant subi aucun traitement ionisant.
- aucun retrait d'huile.
- exempt de matières premières pouvant être modifiées génétiquement.
- Allergènes : *traces d'autre fruit à coques (noisette, pistaches)*.
- sans additif

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect** : poudre fluide d'aspect non pâteux, 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 ET VALEUR NUTRITIONNELLES

PHYSICO-CHIMIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100g		
<b>Humidité</b>	< 6 %	<b>Energie</b>	<b>Kcal</b>	595
<b>Matières grasses</b>	de 45 à 57%	<b>Matières grasses</b>	<b>g</b>	45 à 57
<b>Indice de peroxyde</b>	<5 meq O2/kg	<b>Acide gras saturés</b>	<b>g</b>	4 g
<b>Acidité</b>	<1.5%	<b>Acide gras mono-insaturés</b>	<b>g</b>	35 g
<b>Granulométrie moyenne :</b>		<b>Acide gras poly-insaturés</b>	<b>g</b>	13g
<b>Tamis en mm</b>	<b>% moyen</b>	<b>Glucides assimilables</b>	<b>g</b>	5
<b>&gt; 1.6</b>	<b>5</b>	<b>Fibres totales</b>	<b>g</b>	13
<b>1 - 1.6</b>	<b>70</b>	<b>Protides</b>	<b>g</b>	23
<b>0.5 - 1</b>	<b>20</b>	<b>Sel</b>	<b>g</b>	0.025
<b>&lt;0.5</b>	<b>5</b>	<b>Phosphore</b>	<b>mg</b>	232.5
		<b>Calcium</b>	<b>mg</b>	124.5
		<b>Potassium</b>	<b>mg</b>	370.5
		<b>Magnésium</b>	<b>mg</b>	110

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES \*

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