

<b>SAS BEDOUIN</b>	<b>Fiche technique produit fini</b>	CODE	40
84820 VISAN	<b>POUDRE D'AMANDES BRUTES</b>	Version	9

### INGRÉDIENTS

*100% amandes brutes*

### DESCRIPTION

Produit résultant du broyage d'amandes douces décortiquées de Californie ou d'Australie 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.
- Sans additif.
- Allergènes: *traces d'autres fruits à coques (noisettes, pistaches)*.

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect** : poudre fluide d'aspect non pâteux, de couleur beige moucheté brun.

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

**Corps étrangers** : < 0.05 (Max % poids).

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PHYSICO-CHIMIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100g	
<b>Humidité</b>	< 6 %	<b>Energie</b>	<b>Kcal</b> 627
<b>Matières grasses</b>	de 45 à 57%	<b>Matières grasses</b>	<b>g</b> 55
<b>Indice de peroxyde</b>	<5 meq O2/kg	<b>Acide gras saturés</b>	<b>g</b> 5
<b>Acidité</b>	<1.5%	<b>Acide gras mono-insaturés</b>	<b>g</b> 37
<b>Granulométrie moyenne :</b>		<b>Acide gras poly-insaturés</b>	<b>g</b> 13
<b>Tamis en mm</b>	<b>% moyen</b>	<b>Glucides assimilables</b>	<b>g</b> 5.6
<b>&gt; 1.6</b>	<b>4</b>	<b>Fibres totales</b>	<b>g</b> 13
<b>1 - 1.6</b>	<b>72</b>	<b>Protides</b>	<b>g</b> 22
<b>0.5 - 1</b>	<b>21</b>	<b>Sel</b>	<b>g</b> 0.05
<b>&lt;0.5</b>	<b>3</b>	<b>Phosphore</b>	<b>mg</b> 616
		<b>Calcium</b>	<b>mg</b> 249
		<b>Potassium</b>	<b>mg</b> 826
		<b>Magnésium</b>	<b>mg</b> 220

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES\*

<b>Germes aérobies mésophiles</b>	< 200 000/g
<b>E.coli</b>	< 10/g
<b>Staphylococcus Aureus</b>	abs / g
<b>Salmonelles</b>	abs / 25g
<b>Levures</b>	< 2000/g
<b>Moisissures</b>	< 2000/g
<b>Aflatoxines B1</b>	<8ppb
<b>Aflatoxines B1 B2 G1 G2</b>	<10ppb

\*valeur à estimer 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

Nous préconisons ce produit à des préparations destinées à la cuisson.

### CONDITIONNEMENTS

- sachet 250g.