



Version 4

FICHE TECHNIQUE

Amandes blanchies effilées 0,4-0,6 mm



Créé le : 25/09/2023

Révisé le : 28/08/2025

IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	Amandes blanchies (100%)
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : USA, Australie, Espagne
PROCEDE DE FABRICATION	Amandes blanchies, effilées et tamisées

ASPECT / TEXTURE	Lamelles de couleur crème ivoire. Quelques râpures et peaux. Croquant.	
GOUT / ODEUR	Typique de l'amande blanchie, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Energie	2610kJ / 631kcal	Données nutritionnelles issues des tables Ciqual 2022.
Matières grasses	53 g	
Dont acides gras saturés	3,9 g	
Glucides	8,7 g	
Dont sucres	4,6 g	
Protéines	26 g	
Sel	0,05 g	

CONTAMINANTS

PESTICIDES	Conforme à la législation européenne en vigueur : règlement 396/2005/CE
METAUX LOURDS MYCOTOXINES	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlement 2023/915/CE et ses modifications portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
NANOMATERIAUX	Non soumis à étiquetage selon règlement 1169/2011/CE et ses modifications concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	<100 000 ufc/g	Levures et moisissures	<5000 ufc/g
Salmonella	Absence /25g	E.coli	<10 ufc/g
Entérobactéries	<1000 ufc/g	Listéria	Absence /25g

INFORMATIONS PRODUIT

Allergènes	Allergène(s) présent(s) dans le produit à déclarer selon règlement 1169/2011/CE : Amandes. Susceptible de contenir : autres fruits à coque.
OGM	Produit non soumis à étiquetage - Conforme aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires dérivées d'OGM.
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 1999/2/CE.

Critères physico-chimiques

Humidité	≤6%	
Acidité oléique	< 1,5%	
Indice de peroxyde	< 5meqO2/kg	
Epaisseur	>0,6 mm	≤10%
	0,4/0,6 mm	≥80%
	<0,4 mm	≤10%
Râpures	<20%	

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

DDM	12 mois		
Conditions de conservation	A l'abri de la chaleur et de l'humidité. Température de stockage recommandée : 10-15°C.		
Poids NET UVC (kg)	1	5	
Colisage	10x1	1x5	2x5
Code Article BEDOUIN	01209007	01209001	01209008
Code EAN	3563780120919	3563780120933	
Emballage primaire	Sache transparente OPP/CPP	Sache transparente PEBD	
Contact alimentaire	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et 10/2011/CE et leurs modifications. Conforme à la réglementation française en vigueur : Décret n°2007/766 et ses modifications.		

PALETTISATION		Type palette	Palette bois EUR
Code Article	01209007	01209001	01209008
Nombre de colis/rang	6	6	6
Nombre de rang/palette	7	12	7
Nombre de colis/palette	42	72	42
Nomenclature douanière		0802 12 90	