

	<b>Fiche produits finis</b>  Par : Frédéric Fiorello  Mise à jour : 14 juillet 2023	N° de réf. : <b>SPF/FT/001</b>
		Créé le 01/10/2015
		Date de Revision: <b>7/11/2023</b>
		Version: <b>19</b>
		Page : <b>1 sur 2</b>
		Rédacteur/Approbateur: <b>FF/JDC</b>

**Dénomination : AMANDE DECORTIQUEE BRUNE**

01120L

**Description :** amande brune décortiquée (gros calibre)

**Caractéristiques :** Goût et odeur typique de l'amande; couleur brune, forme ovale; et de texture ferme



<b>Ingrédients et additifs</b> <i>Ingrediënten en additieven</i>	100% amande
<b>Origine / Herkomst</b>	Espagne, USA
<b>Conditions de conservation</b> <i>Opslagcondities</i>	A conserver de préférence au frais et au sec Bij voorkeur koel en droog bewaren
<b>Conditions d'utilisation</b> <i>Gebruik</i>	tel quel ou en cuisine
<b>Prévention</b>	les jeunes enfants peuvent s'étouffer en mangeant des noix
<b>Spécifications microbiologiques</b> <i>Microbiologische specificaties</i>	<i>Germes totaux</i> : < 1.000.000 ufc/gr <i>Bacillus cereus</i> : < 1.000 ufc/gr <i>Levures Moisissures</i> : < 100.000 ufc/gr. <i>Staphylocoques dorés</i> : * PI ufc/gr <i>E. coli</i> : < 100 ufc/gr. <i>Salmonelles</i> : absence dans 25gr. <i>Enterobacteriaceae</i> : < 1.000 ufc/gr * PI = pas d'information
<b>Spécification physico-chimique</b> <i>Fysisch-chemische specificaties</i>	Aflatoxines B1 ≤ 8 ppb - B1+B2+G1+G2 ≤ 10 ppb  <b>Humidité</b> : ≤ 7% <b>Ionisation</b> : non <b>OGM**</b> : non
<b>Date limite d'utilisation optimale à la livraison</b>	4 mois à partir de la date de livraison
<b>Résidus de pesticides</b>	Le produit est conforme au RE 396/2005 fixant les teneurs maximales de résidus de pesticides autorisés sur et dans les denrées alimentaires.
<b>Corps étrangers endogène</b>	Fragment de coquill: < 0,1%
<b>Corps étrangers du lieu de production</b>	Corps étranger: < 0,1%
<b>Contaminants</b>	Le produit est conforme au RE915/2023 fixant les teneurs maximales en contaminants et amendements
<b>Informations complémentaires</b>	**Ce produit est exempt d'OGM et ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives CE 1829/2003 et 1830/2003.

Informations nutritionnelles en g pour 100 g de produit	
<b>Energie : Kcalorie</b>	<b>614</b>
<b>K/joule</b>	<b>2560</b>
<b>Matières grasses :</b>	52,3
<b>Dont acides gras saturés</b>	3,9
<b>Glucides</b>	8,7
<b>Dont sucres</b>	4,2
<b>Fibres</b>	10,7
<b>Protéines</b>	22,5
<b>Sel (g) :</b>	0,10
<b>Données moyennes</b>	
<b>*VIDE = NON DISPONIBLE</b>	

Conseil d'utilisation en production : Si les marchandises ou une partie de celles-ci fournies en vertu d'un contrat ou d'une commande ont été mises en production, modifiées ou manipulées de quelque manière que ce soit par l'acheteur ou le réceptionnaire des marchandises ou toute autre personne, la qualité des marchandises sera réputée être acceptable aux yeux de l'acheteur. Toutes les vérifications de contrôle de la qualité effectuées par le client doivent l'être sur l'ensemble du chargement avant mise en production et utilisation.

	<b>Fiche produits finis</b>  Par : Frédéric Fiorello  Mise à jour : 14 juillet 2023	N° de réf. : <b>SPF/FT/001</b>
		Créé le 01/10/2015
		Date de Revision: <b>7/11/2023</b>
		Version: <b>19</b>
		Page : <b>2 sur 2</b>
		Rédacteur/Approbateur: <b>FF/JDC</b>

**Conditionnements possibles dans notre atelier de production :**

Chez FIDAFRUIT	Poids min -max	Emballé sous atmosphère protectrice
Raviers MAP	De 75 g à 3 kg	OUI
Sachet BLEUS	De 1,5 à 5 kg	OUI
Pots – Bacs à clips (HORECA)	De 100 g à 3 kg	NON
Bacs VRAC	De 1 à 3 kg	OUI
Sachet Fidafruit	De 40 g à 5 kg	NON

Fidafruit certifie que les emballages primaires utilisés (\*) sont conformes aux règlements : 1935/2004/EC et 10/2011 et amendements. (\*) y compris, les produits de la vente direct (non conditionnés chez FIDAFRUIT).

AMANDE DECORTIQUEE BRUNE	PRÉSENCE DANS LA MATIÈRE PREMIÈRE	TRACE POSSIBLE (CONTAMINATION CROISÉE SUR LA LIGNE D'EMBALLAGE)			PRÉSENCE SUR LE SITE
		Ravier – Pot – Bac vrac 50 – 2500g	Sachet bleu 1,5 – 5 kg	Sachet 40 g – 5000g	
Conditionnement	1 : présent comme ingrédient, 0 : absence précisée dans l'ingrédient, 2: contamination croisée possible, vide : pas d'info				Sachet arachides en coque (500 g- 5000g)
<b>Allergènes</b>					
Fruits à coque	1	oui	oui	oui	oui
Arachides	0	oui	oui	oui	oui
Céréales contenant du gluten	0	oui	oui	oui	non
Lait	0	oui	oui	oui	non
Œufs	0	oui	oui	oui	non
Soja et dérivés	0	oui	oui	oui	non
Moutarde	0	oui	oui	oui	non
Sésame	0	oui	oui	oui	non
Sulfites > 10ppm	0	non	non	non	non
<b>Lupin</b>	0	non	non	non	non
Céleri	0	oui	oui	oui	non
<b>Poissons et mollusques</b>	0	non	non	non	non
Crustacés	0	oui	oui	non	non
<b>Métaux ferreux</b>		<b>2,5</b>	<b>2,5</b>	<b>2,5</b>	/
<b>Métaux non ferreux</b>		<b>2,5</b>	<b>2,5</b>	<b>2,5</b>	/
<b>Inox</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	/
<b>Passage sous aimant</b>		<b>non</b>	<b>non</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>
<b>VALIPACK N° : 1100877046</b>					
<b>FOS PLUS n° : 009408</b>					