

	Fiche produits finis Par : Frédéric Fiorello Mise à jour : 3 octobre 2024	N° de réf. : SPF/FT/001
		Créé le 01/10/2015
		Date de Revision: 4/09/2024
		Version: 22
		Page : 1 sur 2
		Rédacteur/Approbateur: FF/JDC

Dénomination: AMANDE POUDRE

Description : amande blanchie et moulue

Caractéristiques : Odeur: naturel et frais, absence d'odeurs étrangères - Saveur: naturel et frais, sans goût de rance ou de vieux -Texture: typique de l'amande poudre blanchie - Apparence: uniforme - blanc ivoire



Ingrédients et additifs	100% amande blanchie 100% geblancheerde amandelen
Origine	Origine: USA, Australie, Espagne Transformé au :Pays-Bas, Espagne, Portugal
Conditions de conservation	À conserver de préférence au frais et au sec
Conditions d'utilisation	Tel quel ou en cuisine
Prévention	Les jeunes enfants peuvent s'étouffer en mangeant des noix
Spécifications microbiologiques	<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> :<10 ufc/gr <i>E. coli</i> :<100 ufc/gr. <i>Salmonelles</i> : absence dans 25gr. <i>Enterobacteriaceae</i> :<1000 ufc/gr * PI = pas d'information
Spécification physico-chimique	AFLATOXINES B1 ≤8ppb - B1+B2+G1+G2 ≤ 10 ppb <i>Humidité</i> : ≤6% <i>Ionisation</i> : non <i>OGM**</i> : non
Date limite d'utilisation optimale à la livraison	4 mois à partir de la date de livraison
Résidus de pesticides	Le produit est conforme au RE 396/2005 fixant les teneurs maximales de résidus de pesticides autorisés sur et dans les denrées alimentaires.
Corps étrangers endogène	fragment de coquille: 0,1%
Corps étrangers du lieu de production	corps étranger: 0,1%
Contaminants	Le produit est conforme au RE915/2023 fixant les teneurs maximales en contaminants et amendements
Informations complémentaires	**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	
Energie : Kcalorie	617
K/joule	2568
Matières grasses :	53,9
Dont acides gras saturés	5,1
Glucides	9,6
Dont sucres	4,4
Fibres	9,3
Protéines	22,4
Sel (g) :	0,10
Données moyennes	
*VIDE = NON DISPONIBLE	

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.



Fiche produits finis

Par : Frédéric Fiorello
Mise à jour : 3 octobre 2024

N° de réf. : SPF/FT/001

Créé le 01/10/2015

Date de Revision: 4/09/2024

Version: 22

Page : 2 sur 2

Rédacteur/Approbateur: FF/JDC

Conditionnements possibles dans notre atelier de production :

Chez FIDAFRUIT	Poids min -max	Emballé sous atmosphère protectrice
RAVIER MAP	De 75 g à 3 kg	OUI
SACHET BLEU	De 1,5 à 5 kg	OUI
BAC HORECA – BAC FAMILY	De 100 g à 3 kg	NON
BAC PRIMEUR	De 1 à 3 kg	OUI
SACHET FIDAFRUIT	De 40 g à 5 kg	NON

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

AMANDE PONDRE	PRÉSENCE DANS LA MATIÈRE PREMIÈRE	TRACE POSSIBLE (CONTAMINATION CROISÉE SUR LA LIGNE D'EMBALLAGE)			PRÉSENCE SUR LE SITE
		RAVIER – BAC HORECA – BAC PRIMEUR – BAC FAMILY 75g – 3000g	Sachet bleu 1,5 – 5 kg	Sachet 40g – 5000g	
Conditionnement	1 : présent comme ingrédient, 0 : absence précisée dans l'ingrédient, 2: contamination croisée possible, vide : pas d'info				
Allergènes					
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
Lupin	0	non	non	non	non
Céleri	0	oui	oui	oui	non
Poissons et mollusques	0	non	non	non	non
Crustacés	0	oui	oui	non	non
Passage aux détecteurs de métaux : Fe/non Fe/inox.)		Oui (*)	Oui (*)	Oui (*)	Non
(*) Notre limite de contrôle garantie l'absence de particule de plus 7mm					
Passage sous aimant		non	non	non	oui
VALIPACK N° : 1100877046					
FOS PLUS n° : 009408					