

1.) DESCRIPTION GENERALE :

Nos amandes émondées toastées salées sont issues principalement de la variété *Guara*. Elles sont produites conformément aux règles de l'agriculture biologique et équitable.

97,96% du total des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable contrôlé selon les référentiels Fair For Life et FIALE.



| | | | |
|--|---|---------------------|-------|
| Espèce : | <i>Prunus Dulcis</i> | Variété(s) : | Guara |
| Composition : | Amandes biologiques et équitables : 96,2 % Huile de tournesol biologique : 2% Sel : 1,8% | | |
| Origine agricole : | Amandes : Espagne | | |
| Origine dernière transformation : | Espagne | | |
| Procédé de fabrication : | Réception amandes en coque – Trempage dans l'eau – Décorticage – Emondage - Séchage – Tri — Toastage – Refroidissement – Ajout de sel et d'huile de tournesol – Détecteur de métaux - Conditionnement | | |
| Certification Qualité : | IFS | | |
| Utilisation d'OGM : | Aucune utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés. | | |
| Ionisation : | Aucun traitement ionisant n'a été utilisé sur ce produit. | | |

2.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

| | |
|----------------|--|
| Couleur | Ivoire avec petits cristaux de sel |
| Odeur | Typique. Absence notamment d'odeur rance. |
| Texture | Craquante |
| Saveur | Salée, notes briochées, toastées. Absence notamment d'amertume ou de goût rance. |

3.) SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

| Paramètres | Résultats | Tolérance | Méthodologie |
|--|--|-----------|----------------------|
| Corps étrangers (Max. % poids) | ≤ 0,05 | - | Par pesée / comptage |
| Corps étrangers dangereux (Max. % poids) | Aucun | - | |
| Insectes vivants, vers, mites (Max. % poids) | Aucun | - | |
| Amandes amères (Max. % poids) | ≤ 0,5 | - | AOAC,1975 |
| Humidité, max. % | ≤ 3 | - | |
| Indice peroxyde | Max 4,5 meq O ₂ /kg | - | |
| Pesticides | Conforme au règlement CE n°834/2007 & n°889/2008, et leurs amendements | | |
| Métaux lourds | Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements | | |
| Aflatoxines | Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements | | |

4.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

| Paramètres | Résultats | Tolérance |
|--------------------------------|------------------|-----------|
| Flore mésophile aérobie totale | ≤ 10 000 ufc/g | Log 10 |
| Levures & Moisissures | ≤ 1 000 ufc/g | Log 10 |
| Entérobactéries | ≤ 1 000 ufc/g | Log 10 |
| E.Coli | ≤ 10 ufc/g | - |
| Salmonelle | Absence dans 25g | - |

5.) DONNEES NUTRITIONNELLES :

| Nutriments | Unité | Valeur (pour 100g) | Nutriments | Unité | Valeur (pour 100g) |
|--------------------------|-------|--------------------|------------|-------|--------------------|
| Energie | Kcal | 608 | - | | |
| Energie | KJ | 2513 | | | |
| Graisses | g | 52,5 | | | |
| Dont Acides gras saturés | g | 3,9 | | | |
| Glucides | g | 8,4 | | | |
| Dont sucres | g | 4,7 | | | |
| Fibres alimentaires | g | 10,5 | | | |
| Protéines | g | 20,2 | | | |
| Sel | g | 1,8 | | | |
| Allégations | | | | | |
| | | | | | |

Source : Calculs 2024

6.) ALLERGENES :

| Allergène majeur | Dans le produit | Contamination croisée | Zone de contamination possible: |
|---------------------------------|-----------------|-----------------------|-------------------------------------|
| 01 Céréales contenant du gluten | - | - | - |
| 02 Poissons et dérivés | - | - | - |
| 03 Arachides | - | - | - |
| 04 Lait et dérivés | - | - | - |
| 05 Noix et dérivés | + | - | - |
| 06 Céleris et dérivés | - | - | - |
| 07 graines de sésame et dérivés | - | - | - |
| 08 crustacés et dérivés | - | - | - |
| 09 œufs et dérivés | - | - | - |
| 10 Moutarde et dérivés | - | - | - |
| 11 Soja | - | + | Ligne de production/conditionnement |
| 12 Sulfites | - | - | - |
| 13 Lupins | - | - | - |
| 14 Mollusques | - | - | - |

Légende : + = présent, - = absent

7.) CONDITIONS DE STOCKAGE :

| | |
|--------------------------|---|
| Conditions de stockage : | Stockage idéal à 8°C et à une humidité relative de 65% max. |
| DDM : | 12 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus. |

8.) CONDITIONS DE STOCKAGE :

| Code article | Cartons | | | Palette | | | |
|--------------|---------|---------|----------------|-------------|------------|-------------|---------------|
| | Poids | Détail | H x L x l (cm) | Poids total | Nb cartons | Cart/couche | Nb de couches |
| 001479 | 5Kg | 1x 5Kg* | 26 x 40 x 26 | 540 Kg | 108 | 9 | 12 |
| 001487 | 1,25Kg | 125gx10 | 10 x 25 x 25 | 210 Kg | 168 | 12 | 14 |

*sous-vide