

# PURÉE AMANDE BLANCHE SANS CUISSON

## INFORMATIONS GENERALES

**Dénomination de vente :** Purée d'amande blanche **Durée de vie au conditionnement :** 1080 Jours

**Utilisation :** à cuisiner ou à tartiner. La décantation de l'huile est normale, remuer à chaque utilisation.

- **Garantie Détaillant :** 540 Jours
- **Garantie Grossiste :** 756 Jours

**Ingrédients :** AMANDES blanches\* 100 %

**Agriculture Biologique\* :**

**Allergènes :** voir tableau ci-dessous.



FR-BIO-01  
AGRICULTURE UE

## ORIGINE ESPAGNE ET/OU ITALIE

*Sans additif, sans arôme, sans sucre ajouté.*

\* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 2018/848

## AUTRES LABELS / CERTIFICATS



SANS  
GLUTEN

FR-047

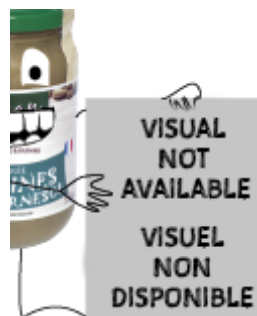
## visuels



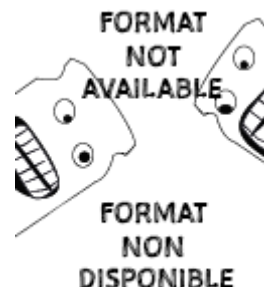
3390390006322  
Pots verre  
0,35kg



3390390006339  
Pots verre  
0,7kg



3390390006346  
Seau plastique  
5kg



FORMAT  
NON  
DISPONIBLE

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	2640kJ, 638kcal	
Matières grasses	54,0g - Dont Saturées	4,6g
Glucides assimilables	7,4g - Dont Sucres	4,8g
Fibres	6,7g Protéines	27,6g
Sel	0,003g	

Vitamines et minéraux : Vit E 5,3 mg (44,3%\*)/ Potassium 618 mg (30,9%\*)/ phosphore 529 mg (75,6%\*)/ Calcium 303 mg (37,9%\*)/ Magnésium 249 mg (66,4%\*)/ Fer 2,6 mg (18,9%\*)

\* %= Pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur blanc cassé    Texture crémeuse  
Saveur douce

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie 110-160 µm  
Humidité : < 2 %

### CONDITIONS DE STOCKAGE / CONSERVATION

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.

Température optimale 3-15°C Il n'est pas nécessaire de réfrigérer, même après ouverture.

Peut se consommer au-delà de la date de durabilité minimale et sans délais après ouverture, mais les propriétés organoleptiques ne sont plus garanties.

### METHODE DE FABRICATION

Amandes émondées séchées sans cuisson, broyées à basse température.



### DECLARATION ALLERGENE

**A** = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, ou risque de contaminations croisées maîtrisé)

**T** = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

**P** = Présence significative provenant des matières premières

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	T
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	A
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	P
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A

*Nous mentionnons sur l'étiquette :*

*« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide et les fruits à coques. »*



### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobie < 50 000 UFC/g

Enterobactéries < 100 UFC/g

Levures, moisissures < 5 000 UFC/g

Salmonelle = absence/25g

B. cereus < 100 UFC/g

*Conforme au Règlement EU 2073/2005*

### AUTRES CONTAMINANTS

Mycotoxines et métaux lourds, conformes au règlement EU 2023/915 et ses évolutions.

Résidus de produits phytosanitaires, conformes aux règlements EU 396/2005 et EU 889/2008.

Conformément au règlement 2018/848, ce produit n'est pas concerné par la directive ionisation 1999/2/CE, ne contient pas volontairement de nanoparticules, ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.

**Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations sont contractuelles mais ne sauraient se substituer à la législation en vigueur. En cas d'existence d'un cahier des charges validé entre les parties, les spécifications techniques du cahier des charges prévalent sur la présente fiche technique.**

