



Spécification produit

Article n° 8032
Nom POUDRE D'AMANDE 50% PARIS. EXT
Date 14/12/2017
Version 9

ART. BRUYERRE 03030696/CONDITIONNEMENT 1 KG.

Déscription produit

POUDRE D'AMANDE 50% PARISIENNE EXTRA

Ingrédient Pays	Pour cent Origine	Fonction	E-num variété
AMANDES Etats-unis	AMANDES		
sucre Belgique	betterave sucrière		
amidon de BLÉ Europe	BLÉ		

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	2.044,03	Magnesium (mg)	135,00
Valeurs nutritives (kcal)	488,30	Phosphore (mg)	240,50
Totaux protéines (g)	10,58	Iode (mg)	0,00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0,00	Fer (mg)	2,00
Totaux carbohydrates (g)	54,18	Zinc (mg)	1,56
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	49,63	VITAMINE A retinol (µg)	0,00
<i>Polyols (g)</i>	0,00	VITAMINE B1 thiamine (µg)	102,50
<i>Amidon (g)</i>	2,56	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	569,00
Totaux lipides (g)	24,97	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	1.809,00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	1,90	VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	235,50
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	15,78	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	0,00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	6,16	VITAMINE D calciferon (µg)	0,00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0,01	VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	12.815,00
<i>Cholestérol (mg)</i>	0,00	VITAMINE H biotine (µg)	0,00
Fibres alimentaires (g)	6,25	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Natrium (mg)	0,75	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Sel (mg)	1,88	Matière sèche de lait (g)	0,00
Potassium (mg)	367,45	Matière grasse de lait (g)	0,00
Calcium (mg)	134,63		

Données microbiologiques

	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Salmonelles spp.	absent/absence		/25g	AFNOR BDR-07/11-12/05
Germes totaux	< 100 000		cfu/g	ISO 4833
Moisissures	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-1 en ISO 21527-2
Levures	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-1 en ISO 21527-2
Staphylococcus aureus	< 100		cfu/g	ISO 6888-1
Coliformes	< 10		cfu/g	ISO 4832
E.coli	< 10		cfu/g	ISO 16649-2

Données organoleptiques

Aspect visu poudre d'amandes + impalpable

Couleur blanc - ivoire

Goût typique

Odeur typique

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 mois
Température de conservation optimale	10 - 15 °C
Humidité relative optimale	< 75
Méthode d'indication D.L.U.O.	jjmmaaaa ; jour - mois - année
Location indication D.L.U.O.	étiquette sur carton
Méthode indication numéro de lot	"yyxxx"; y=année, x=jour
Location indication numéro de lot	étiquette sur carton/sac/seau (pas toujours)

Le broyage doit être conservé dans un environnement frais et sec, de préférence < 10°C.

Emballage

		Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type				
Dimension	Longueur / cm			
	Largeur / cm			
	Hauteur / cm			
Poids	kg			
Matériaux				

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1

Nombre de couches type 1 / palette

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2

Nombre de couches type 2 / palette

Nombres d'emballages primaires / palette

Nombres d'emballages secondaires / palette

Unité

poids nets / unité 1,00 kg

nombres d'unité 1

"e" applicable

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Allergènes

Nr	Code	Gs1Code	Nom	Valeur	Contamination cross
1	1.1	UW	Blé	+	?
2	1.2	NR	Seigle	-	-
3	1.3	GB	Orge	-	-
4	1.4	GO	Avoine	-	-
5	1.5	GS	Epeautre	-	-
6	1.6	GK	Khorasantarwe	-	-
7	1	AW	Gluten	+	?
8	2.0	AC	Crustacés	-	-
9	3.0	AE	OEuf	-	-
10	4.0	AF	Poissons	-	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
12	6.0	AY	Soja	-	-
13	7.0	AM	Lait de vache	-	-
14	8.1	SA	Amandes	+	?
15	8.2	SH	Noisettes	-	?
16	8.3	SW	Noix	-	-
17	8.4	SC	Noix de cajou	-	-
18	8.5	SP	Noix de pécan	-	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
20	8.7	ST	Pistaches	-	-
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	-
22	8	AN	Fruits à coques	+	?
23	9.0	BC	Céleri	-	-
24	10.0	BM	Moutarde	-	-
25	11.0	AS	Graines de sésame	-	-
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-	-
27	13.0	NL	Lupin	-	-
28	14.0	UM	Mollusques	-	-
29	20.0	ML	Lactose	-	-
30	21.0	NC	Cacao	-	-
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
32	23.0	MK	Poulet	-	-
33	24.0	NK	Coriandre	-	-
34	25.0	NM	Mais	-	-
35	26.0	NP	Légumineuse	-	-
36	27.0	MC	Boeuf	-	-
37	28.0	MP	Porc	-	-
38	29.0	NW	Carotte	-	-

CODE ARTICLE BRUYERRE : 03030696

CODE ARTICLE FOURNISSEUR : 8032

F.T. BASEE SUR FICHE FOURNISSEUR/FABRICANT.

Cette fiche a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus corrects et les plus complets disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Bruyerre s.a. ne peut pas être rendue responsable pour la justesse et l'intégralité totales de ce document. Celui-ci a été établi sur base des données transmises par notre fournisseur/fabricant.



Rue François Léon Bruyerre, 34 – B-6041 Gosselies * www.bruyerre.be * Agrément AFSCA : AER/HAI/001729
 Secrétariat général : T 0032-71/25.01.58 * F 0032-71/25.01.47 * info@bruyerre.be
 T.V.A. BE 0431.703.151 / Enregistrement n° 082.711
 Contact qualité matières premières : qualite.matprem@bruyerre.be * 0032-71/25.01.42