

Création : 29/05/20
Version d du 05/04/24
Red. : JN Val. : MH

Fiche technique

– CLION / BOUSSAC –

Codification :
FT003G

PURÉE AMANDE BLANCHE

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



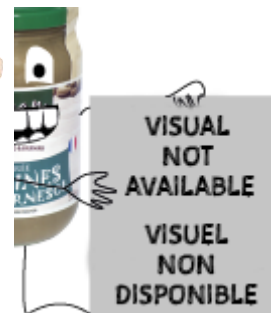
339039000092
Pots verre
0,35kg



3390390000108
Pots verre
0,7kg



3390390000399
Seau plastique
5kg



3390390000207
Seau plastique
20kg



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	2762kJ, 668kcal	
Matières grasses	58,5g - Dont Saturées	4,9g
Glucides assimilables	5,6g - Dont Sucres	4,7g
Fibres	7,0g	Protéines 25,8g
Sel	0,054g	

Vitamines et minéraux : Vit E 21,54 mg (179%*)/ Potassium 659,6 mg (32%*)/ Phosphore 516 mg (73%*)/ Calcium 290 mg (36%*)/ Magnésium 250 mg (66%*)/ Fer 3,02 mg (21%*)

* %= 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 à l'air chaud, 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. »



Création : 29/05/20
Version d du 05/04/24
Red. : JN Val. : MH

Fiche technique

– CLION / BOUSSAC –

Codification :
FT003G

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.

