



FICHE TECHNIQUE

AMANDES BLANCHIES

Produit	Fruit sec / Amande blanchie
Ingrédients	100 % Amandes (Traces éventuelles d'autres fruits à coques)
Description	Fruits secs oléagineux, à la chair pâle, croquante, douce. Quand la peau est retirée, l'amande est dite émondée/blanchie.
Origine	Californie - USA
Bienfaits sur la santé	Les amandes sont riches en oméga 3 et en acides gras saturés, elles protègent des maladies cardio-vasculaires. Elles sont excellentes pour la santé des os, grâce à leur forte teneur en minéraux (fer, calcium, phosphore, magnésium). Elles sont aussi source de vitamines (dont la vitamine E). Elles contiennent également du zinc qui renforce les défenses immunitaires.
DLUO	12 mois dans les conditions de stockage recommandées

Valeur nutritionnelles moyennes (pour 100 gr)

Energie :	2.453 Kj / 589 Kcal
Protéines :	19,13 g
Matières grasses :	54,65 g
- Dont gras saturé :	4,93 g
- Cholestérol :	0 g
Glucides :	6,2 g
Fibres :	8,35 g
Sucres (total) :	5,3 g
Sodium :	10,36 mg

Caractéristiques microbiologiques

	Valeurs :	Méthodes :
Nombre total de germes :	Max. 10.000 c.f.u./g.	ISO 4833 / 2003
Levure et moisissure :	Max. 500 c.f.u./g.	ISO 7954 / 1987
Coliformes :	Max. 100 c.f.u./g.	ISO 4832 / 2006
E. coli :	Absence (<10 c.f.u./g.)	ISO 4832 / 2006
Salmonella :	Absence /25 g.	ISO 6579 / 2003
Staphylococcus aureus :	Absence (<10 c.f.u./g.)	ISO 6888-1 / 2000

Allergènes

Œufs :	Absence	Soja :	Absence
Fruits à coque (amandes, noix, pistaches, noisettes) :	Présence	Sésame :	Absence
Céleri :	Absence	Gluten :	Absence
Crustacé :	Absence	Poisson :	Absence
Lait :	Absence	Mollusques :	Absence
Moutarde :	Absence	Lupin :	Absence
Arachide :	Absence	Le dioxyde de soufre et sulfite :	Absence

Caractéristiques organoleptiques

Couleur :	Blanc uniforme / couleur jaunâtre
Texture :	Goût doux, texture caractéristique des amandes
Odeur :	Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères

Autres

Propriétés organoleptiques :	Correctes
OGM :	Non, <0,9%
Stockage :	A conserver dans un entrepôt frais et sec
Condition de transport :	Température optimale entre 1°C et 10° C
Lot produit :	Mentionné sur chaque carton

Service qualité

Responsable qualité :	Mme Tatyana PELVE
Téléphone :	01 69 47 60 14
E-mail :	tatyana@premium-trading.fr

Service commandes

Assistante commerciale :	Melle Amandine DEBON
Téléphone :	01 69 47 60 14
E-mail :	secretariat.premium.t@gmail.com