

FICHE TECHNIQUE

POUDRE D'AMANDES BLANCHIES



ALMENDRAS Y FRUTOS SECOS BONANY SL
Ctra Petra-Sta Margarita Km1 C.P 07520 PETRA MALLORCA

COD: FT 026
Vs.10 Avr 2025

DESCRIPTION DU PRODUIT

INGRÉDIENTS	AMANDES BLANCHIES 100%
GRANULOMÉTRIE	< 1 mm = 40% > 1 mm - < 2 mm = 60%
PAYS D'ORIGINE	USA, ESPAGNE

ALLERGÈNES	Présence	ALLERGÈNES	Présence	REGLEMENT
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	NON	Fruit à coque et produits à base de fruits à coque	OUI	REG (UE) 1169/2011
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	Céleri et produits à base de céleri	NON	
Œufs et produits à base d'œufs	NON	Moutarde et produits à base de moutarde	NON	Non OGM
Poissons et produits à base de poissons	NON	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	
Arachides et produits à base d'arachides	NON	Anhydride sulfureux et sulfites > 10 ppm	NON	REG (CE) 1830/2003 REG (CE) 1829/2003
Soja et produits à base de soja	NON	Lupin et produits à base de lupin	NON	
Lait et produits à base de lait	NON	Mollusques et produits à base de mollusques	NON	

ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

GOÛT	Typique d'amandes blanchies fraîches finement hachées.
ODEUR	Typique d'amandes blanchies fraîches finement hachées.
COULEUR	Ivoire claire, caractéristique de l'amande fraîche.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES

PARAMETRES	Limites	REGLEMENT
Levures et moisissures	1000 ufc/g	REG (CE) 2073/2005 REG (UE) 1441/2007
Salmonella spp.	absence/25g	
Listeria Monocytogènes	absence/25g	
Humidité	< 6%	REG (CE) 1881/2006 REG (UE) 915/2023 REG (UE) 2024/1756
Aflatoxine B1	< 8 µg/kg	
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	< 10 µg/kg	
Acidité	< 2% Acide Oleique	
Peroxides	< 5 mEq O2/kg grasse	

MATIÈRE ÉTRANGE

Fe	< 2,2 mm
Non Fe	< 3,0 mm
Inox	< 3,0 mm

FICHE TECHNIQUE	
POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	
ALMENDRAS Y FRUTOS SECOS BONANY SL	COD: FT 026
Ctra Petra-Sta Margarita Km1 C.P 07520 PETRA MALLORCA	Vs.10 Avr 2025

ÉTIQUETAGE	
DÉNOMINATION DU PRODUIT	QUANTITÉ NETTE
PAYS D'ORIGINE	DATE DE DURABILITÉ MINIMALE
LOT DE PRODUCTION	DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

EMBALLAGES					RE 1169/2011
FORMAT	Q.	SACS PAR BOITE	EMBALLAGE	UNITÉS/PALETTE	Q. Nette palette
BOITES 5 KG (13,5*25*40)	5 KG	1 SAC X 5 KG	Sac plastique	117 BOITES	585 KG
BOITE DE 10 KG (27*25*40)	10 KG	25 SACS X 400 GR	Sac plastique	63 BOITES	630 KG
BOITE DE 10 KG (27*25*40)	10 KG	20 SACS X 500 GR	Sac plastique	63 BOITES	630 KG
BOITE DE 10 KG (27*25*40)	10 KG	10 SACS X 1 KG	Sac plastique	63 BOITES	630 KG
BOITE DE 10 KG (27*25*40)	10 KG	2 SACS X 5 KG	Sac plastique	63 BOITES	630 KG
BOITE DE 10 KG (27*25*40)	10 KG	1 SAC X 10 KG	Sac plastique	63 BOITES	630 KG
BOITE DE 12,5 KG (30*25*40)	12,5 KG	1 SAC X 12,5 KG	Sac plastique	54 BOITES	675 KG
EUROPALETTES (0,80 X 1,20M) DE BOIS					

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (per 100g)				REGLEMENT
• Énergie	2616 KJ / 633 Kcal	• Fibre	8,9 g	RE (CE) 1169/2011
• Graisses	56 g	• Protéines	24 g	
dont acides gras saturés	6,4 g	• Sel	0,03 g	
• Glucides	3,8 g			
dont sucres	3,8 g			

CONDITIONS DE TRANSPORT ET CONDITIONS DE CONSERVATION	REGLEMENT
Température Transport: 8° - 17°C.	REG (CE) 852/2004 REG (UE) 915/2023
À conserver dans un lieu frais et sec. Température optimale 6° et 17 °C. Humidité relative < 65 %	

CONDITIONS D'UTILISATION	CONSOMMATEURS	DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM) TOTALE
Pret à consommer	Convient à tous, sauf aux personnes allergiques aux fruits à coque	12 mois après la date de fabrication DDM après ouverture: 15 jours

Signature Client: