FICHE TECHNIQUE

AMANDES HACHÉES

bonany

ALMENDRAS Y FRUTOS SECOS BONANY SL **Ctra Petra-Sta Margarita Km1 C.P 07520 PETRA MALLORCA**	**COD: FT-032** **Vs.7_ Mar 2024**

DESCRIPTION DU PRODUIT	
INGRÉDIENTS	**AMANDES BLANCHIES 100%**
GRANULOMÉTRIE	**2,5 - 4,56 mm**
PAYS D'ORIGINE	**USA, AUSTRALIE, 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	Tipique d'amandes blanchies fraiches
ODEUR	Tipique d'amandes blanchies fraiches
COULEUR	Ivoire claire, caracteristique de l'amande fraiche.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES		**REGLEMENT**
PARAMETRES	**Limites**	
Levures et moisissures	1000 ufc/g	REG (CE) 2073/2005
Salmonella spp.	absence/25g	
Listeria Monocytogénes	absence/25g	REG (CE) 1881/2006 REG (UE) 915/2023
Humidité	<6%	
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	
AMANDES HACHÉES	
ALMENDRAS Y FRUTOS SECOS BONANY SL **Ctra Petra-Sta Margarita Km1 C.P 07520 PETRA MALLORCA**	**COD: FT-032** **Vs.7_ Mar 2024**

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

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	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 12,50 KG (30*25*40)	12,50 KG	1 SAC X 12,50 KG	Sac plastique	54 BOITES	675KG
EUROPALETTES (0,80 X 1,20M) DE BOIS					

DÉCLARATION NUTRITIONELLE (pour 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
TRANSPORT: 8º - 14°C.	REG (CE) 852/2004 REG (UE) 915/2023
CONDITIONS DE CONSERVATION: **À conserver dans un lieu frais et sec. Température optimale 6° et 15 °C. Humidité relative < 65 %**	

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

Signature Client: