



AMANDE BLANCHE BIO



Description du produit:	Amande poudre blanche issus de l'agriculture biologique.																	
	*Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation.																	
Code article :	FCo58: 800 g																	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10																	
Ingrédients :	Ingrédients : AMANDE* *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique																	
Allergènes :	Traces possibles : fruits à coque, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.																	
Origine :	Matières premières : Italie/Espagne Transformation : FRANCE																	
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	<table><tr><td>Energie</td><td>616 kcal / 2547 kJ</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>53 g</td></tr><tr><td> dont acides gras saturés</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>8.8 g</td></tr><tr><td> dont sucres</td><td>4.6 g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>9.9 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>22 g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>22 g</td></tr></table>		Energie	616 kcal / 2547 kJ	Matières grasses	53 g	dont acides gras saturés	4 g	Glucides	8.8 g	dont sucres	4.6 g	Fibres	9.9 g	Protéines	22 g	Sel	22 g
Energie	616 kcal / 2547 kJ																	
Matières grasses	53 g																	
dont acides gras saturés	4 g																	
Glucides	8.8 g																	
dont sucres	4.6 g																	
Fibres	9.9 g																	
Protéines	22 g																	
Sel	22 g																	
Utilisation :	<u>Les amandes sont destinées aussi bien à la consommation fraîche qu'à un usage professionnel dans la préparation de pâtisseries et de confiseries cuites au four.</u>																	
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Le produit est présenté sous sa forme typique, sec, propre et exempt d'odeurs et/ou de saveurs étrangères.</u>																	
Caractéristiques physico-chimiques :	<u>Humidité Max 6.0 – 6.5%</u> <u>Corps étranger Max 0.2%</u> <u>Amer Max 2%</u> <u>Aflatoxines B1 < 8 ppb</u> <u>Aflatoxines totales (B1, B2, G1, G2) <10 ppb</u>																	
Caractéristiques Microbiologiques :																		





Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.
Conservation :	<ul style="list-style-type: none"> - Dans un endroit frais (<25°C) et sec à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine - Fermé.
DDM :	18 mois à partir de la date de production.
Autres :	

FR-BIO-10
AGRICULTURE UE

