FICHE TECHNIQUE PRODUIT

AMANDE BLANCHE EFFILEE BIO

Description du produit:	**Amande effilée blanche issus de l'agriculture biologique. Les amandes naturelles sont soumises à un processus de pelage pour éliminer la peau, soumises à une sélection optique, manuelle et au détecteur de métaux et transformées en noix coupées en dés.** *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation.
Code article :	FC077: 500g
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Ingrédient : amande blanche éffilée* *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes :	Traces possibles : fruits à coque, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.
Origine :	Matières premières : UE Transformation : FRANCE
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	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 :	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.
Caractéristiques organoleptiques :	Le produit est présenté sous sa forme typique, sec, propre et exempt d'odeurs et/ou de saveurs étrangères.
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité Max 6.0 – 6.5% Corps étranger Max 0.2% Amer Max 2% Aflatoxines B1 < 8 ppb Aflatoxines totales (B1, B2, G1, G2)
Caractéristiques Microbiologiques :	Numération totale sur plaque <100 000 ufc/g Levures <10 000 ufc/g Moisissures <10 000 ufc/g Coliformes <1 000 ufc/g Salmonelles Absence ufc / 25g Staphylococcus aureus < 100 ufc/g Lysteria Absence ufc / 25g

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 01.02.2023
Maj : 12.11.2025

Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la règlementation 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 :	- Conditions de stockage optimales : A conserver dans un endroit frais, sec et bien ventilé, ne pas exposer directement au soleil et tenir à l'écart des sources de chaleur.
DDM :	12 mois à partir de la date de production.
Autres :	

FR-BIO-10
AGRICULTURE UE

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 01.02.2023
Maj : 12.11.2025