
	Fiche technique du produit : Farine d'amande déshuilée / Protéines d'amande 50% BIO Numéro d'article: 29130	Version: 1
		Valable à partir du: 03.02.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Page 1 sur 4  DE-ÖKO-006

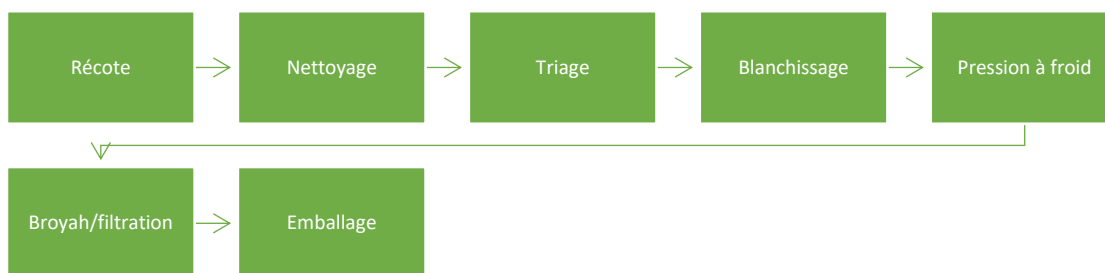
1. Informations générales du produit

Description du produit :	Farine d'amande déshuilé
concentration:	100%
Pays d'origine:	EU
Ingrédient:	100% BIO Farine d'amande, déshuilé/ partiellement déshuilé 50%

2. Description /Fabrication

La farine d'amande est obtenue à partir des amandes blanchies (*Prunus dulcis*) par une légère pression à froid et un broyage fin du gâteau de presse obtenu.

Le produit peut être consommé à l'état brut et transformé avec ou sans autres aliments.





3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Beige clair, farine fine, variations possibles
Consistance	Poudre fine / farine
Odeur / Goût:	Typique pour le type, comme les amandes, sans odeur / goût étranger.

4. Résidus et contaminants

Paramètres	Exigences
Résidus de pesticides	Valeur d'orientation BNN : 0.01mg/kg pour les substances individuelles, max. 2 substances détectables.
Contaminations et résidus chimiques	Selon le règlement de l'UE portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, tel que modifié.

Geändert am:	03.02.2022	Benoit Bonjour	Übersetzung
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	

	Fiche technique du produit : Farine d'amande déshuilée / Protéines d'amande 50% BIO Numéro d'article: 29130	Version: 1
		Valable à partir du: 03.02.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Page 2 sur 4  DE-ÖKO-006

5. Indicateurs microbiologiques

Paramètres	Limite	Unité
Nombre total de graines aérobies	1.000.000	UFC/g
Moisissures	100.000	UFC/g
Escherichia Coli	Max.10	UFC/g
Coliformi	100	UFC/g
Salmonelle	négatif	/25 g

6. Informations nutritionnelles

	Unité	Information pour 100 g
Valeur énergétique	Kcal / kJ	389 / 1627
Graisse	g	8-15
- ses acides gras saturé	g	Max. 2-0
Glucides	g	8-12
- dont sucre	g	8-12
Fibres	g	15-20
Protéines	g	48-52
Sel	g	Max 0.1

Origine de l'information: les données ont été calculées / analysées par le fournisseur

7. Emballage et Conservation

Conditionnement: Sacs en papier de 25 kg avec inliner PE sur palettes de 500/750 kg
 Durée de conservation: 12 mois (non ouvert dans son emballage d'origine)
 stockage: Frais (< 20 °C), sec (< 65 % d'humidité relative) et sombre.

8. Certificats

Veuillez noter que tous nos fournisseurs ne sont pas certifiés selon les norms BRC ou IFS, mais ont un système de gestion de la qualité ou des risques.

9. Statut d'OGM

Le produit n'a pas besoin d'être étiqueté conformément au règlement (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés

Geändert am:	03.02.2022	Benoit Bonjour	Übersetzung
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	



Brunnenhausweg 15
91583 Schillingsfürst
Tel: +49 9868 934 2084
Fax: +49 9868 934 2086
E-Mail: info@gb-foods.com

Fiche technique du produit :

Farine d'amande déshuilée / Protéines d'amande 50% BIO

Numéro d'article: 29130

Version: 1

Valable à
partir du:
03.02.2022

Page 3 sur 4



DE-ÖKO-006

10. Allergène

Étiquetage des allergènes conformément à l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE	Inclus dans le produit:	Contamination croisée obtenu dans le produit:
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits dérivés.	-	-
Crustacés et produits dérivés.	-	-
Oeufs et produits dérivés.	-	-
Poissons et produits dérivés.	-	-
Arachides et produits dérivés.	-	-
Soja et produits dérivés.	-	-
Lait et produits dérivés (y compris les lactoses).	-	-
Noix, d. h. Amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits dérivés.	+	+
Céleri et produits dérivés	-	-
Moutarde et produits dérivés.	-	-
Graines de sésame et produits dérivés.	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/l exprimés en SO ₂	-	-
Lupins et produits dérivés.	-	-
Mollusques et produits dérivés.	-	-

Allergène de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée obtenu dans le produit:
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
Allergènes légaux		
Blé	-	-
Seigle	-	-
Orge	-	-
Avoine	-	-
Épeautre	-	-
Kamut	-	-
Gluten	-	-
Crustacé	-	-
Oeuf	-	-
Poisson	-	-
Arachide	-	-
Soja	-	-
Lait	-	-

Geändert am:	03.02.2022	Benoit Bonjour	Übersetzung
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	



Brunnenhausweg 15
91583 Schillingsfürst
Tel: +49 9868 934 2084
Fax: +49 9868 934 2086
E-Mail: info@gb-foods.com

Fiche technique du produit :

Farine d'amande déshuilée / Protéines d'amande 50% BIO

Numéro d'article: 29130

Version: 1

Valable à
partir du:
03.02.2022

Page 4 sur 4



DE-ÖKO-006

Allergène de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée obtenu dans le produit:
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
Amande	-	-
Noisette	+	+
Noix	+	+
Noix de cajou	-	-
Noix de pécan	+	+
Noix du Brésil	-	-
Pistache	-	-
Macadamian / noix du Queensland	+	+
Noix (fruit à coque)	+	+
Céleri	-	-
Moutarde	-	-
Graines de sésame	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentration supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/l exprimés en SO ₂	-	-
Lupin	-	-
Mollusque	-	-
Allergènes supplémentaires		
Lactose	-	-
Cacao	-	-
Glutamate (E620-E625)	-	-
Volaille	-	-
Coriandre	-	-
Maïs	-	-
Légumineuses	-	-
Viande bovine	-	-
Viande porcine	-	-
Carotte	-	-

11. Statut juridique

Le produit est conforme aux **réglementations allemande et européenne sur la législation alimentaire**, ainsi qu'à la **réglementation actuelle de l'UE sur l'agriculture biologique**.

Le produit n'est ni génétiquement modifié, ni ne contient ou n'est produit à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ainsi, il n'y a pas d'exigence d'étiquetage. Le produit et l'emballage ne contiennent pas de nanomatériaux conçus intentionnellement, ils ne sont donc pas soumis à l'étiquetage. Le produit n'a été exposé à **aucun rayonnement ionisant artificiel**.

Cette spécification contient des valeurs guides. Les fluctuations d'apparence, de composition, d'odeur et de goût sont dues à l'origine naturelle des ingrédients. La spécification ci-dessus est basée sur les informations de nos fournisseurs. Nous recommandons de vérifier l'adéquation de nos produits par nos propres tests.

Geändert am:	03.02.2022	Benoit Bonjour	Übersetzung
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	