

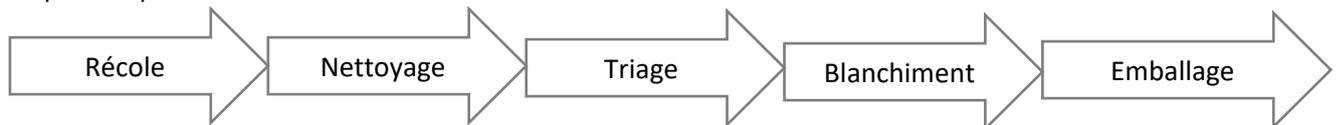
### 1. Informations générales du produit

Description du produit :	Amandes blanchies
concentration:	100%
Pays d'origine:	Espagne, Italie autre possible
Ingrédient:	Poudre d'amande blanchies 100%

### 2. Description / processus de 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 cru ou transformé avec ou sans autres aliments.



### 3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Forme ovale allongée de couleur beige
Consistance:	Ferme, croustillant
Odeur / Goût:	Amande, sans odeur / goût étranger

### 4. Paramètres chimiques et physiques

Parametre	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		6,0	%
Peroxyde		4,0	meq O <sub>2</sub> /kg
Pureté	99,85		%
Matériel étranger d'origine végétale / graines étrangères		0,15	%
Additifs	-	-	-

### 5. 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	

	<b>Fiche technique du produit :</b> <b>Amande blanchies BIO</b>	Version: 5
		Valable à partir du: 03.02.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	Numéro d'article: 39500	Page 2 sur 4  DE-ÖKO-006

## 6. Indicateurs microbiologiques

Paramètres	Limite	Unité
Nombre total de graines aérobies	100.000	UFC/g
Levures	10.000	UFC/g
Moisissures	10.000	UFC/g
Bactérie coliforme	100	UFC/g
Escherichia Coli	10	UFC/g
Salmonelle	négatif	/25 g

## 7. Informations nutritionnelles

	Unité	Information pour 100 g
Valeur énergétique	Kcal / kJ	590/2470
Matières grasses	g	52,5
- Dont acides gras saturés		4,0
- Dont acides gras polyinsaturés		
Glucides	g	18,7
- dont sucre	g	4,6
Fibres	g	9,9
Protéines	g	21,4
Sel	mg	5

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

## 8. Emballage et Conservation

Conditionnement: Sac PP de 25 kg  
 Durée de conservation: 10 mois (non ouvert dans son emballage d'origine)  
 stockage: Frais (< 18 °C), sec (< 65 % d'humidité relative) et sombre.

## 9. 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.

## 10. 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](mailto:info@gb-foods.com)

## Fiche technique du produit : Amande blanchies BIO

Numéro d'article: 39500

Version: 5

Valable à  
partir du:  
03.02.2022

Page 3 sur 4



DE-ÖKO-006

### 11. Allergène

Étiquetage des allergènes conformément à l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE	Inclus dans le produit: Oui: + Non: -	Contamination croisée obtenu dans le produit: 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 <sub>2</sub>	-	-
Lupins et produits dérivés.	-	-
Mollusques et produits dérivés.	-	-

Allergène de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit: Oui: + Non: -	Contamination croisée obtenu dans le produit: Oui: + Non: -
<b>Allergènes légaux</b>		
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](mailto:info@gb-foods.com)

## Fiche technique du produit : Amande blanchies BIO

Numéro d'article: 39500

Version: 5

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 <sub>2</sub>	-	-
Lupin	-	-
Mollusque	-	-
<b>Allergènes supplémentaires</b>		
Lactose	-	-
Cacao	-	-
Glutamate (E620-E625)	-	-
Volaille	-	-
Coriandre	-	-
Maïs	-	-
Légumineuses	-	-
Viande bovine	-	-
Viande porcine	-	-
Carotte	-	-

### 12. 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	