

Création : 29/05/20  
Version c du 08/09/21  
Red. : JN Val. : MH

## Fiche technique

– CLION / BOUSSAC –

Codification :  
FT001G

# PURÉE AMANDE COMPLETE

### INFORMATIONS GENERALES

**Dénomination de vente :** Purée d'amande

**Durée de vie au conditionnement :** 1080 Jours

**Utilisation :** à cuisiner ou à tartiner. La décantation de l'huile est normale, remuer à chaque utilisation.

- **Garantie Détaillant :** 540 Jours
- **Garantie Grossiste :** 756 Jours

**Ingrédients :** AMANDE complète\* 100%

**Agriculture Biologique\* :**

**Allergènes :** voir tableau ci-dessous.



FR-BIO-01

AGRICULTURE UE/ NON UE

**ORIGINE ITALIE ET/OU ESPAGNE**

*Sans additif, sans arôme, sans sucre ajouté.*

\* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

### AUTRES LABELS / CERTIFICATS



SANS  
GLUTEN



### visuels



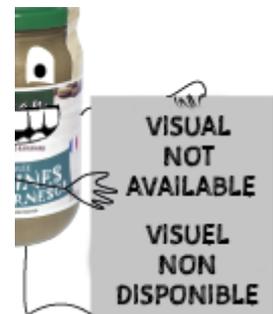
3390390000115  
Pots verre  
0,35kg



3390390000122  
Pots verre  
0,7kg



3390390000382  
Seau plastique  
5kg



3390390000198  
Seau plastique  
20kg



## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	2753kJ, 665kcal	
Matières grasses	58,3g - Dont Saturées	4,9g
Glucides assimilables	5,1g - Dont Sucres	4,7g
Fibres	12,0g	Protéines 21,8g
Sel	0,021g	

Vitamines et minéraux : Vit E 12,7 mg (105%\*), Potassium 686 mg (34%\*)/ phosphore 527 mg (75%\*)/ Calcium 324 mg (40%\*)/ Magnésium 238 mg (63%\*)/ Fer 3,4mg (24%\*)/ Zinc 2,5mg (25%\*)/ Cuivre 0,8 mg (80%\*)/ Manganese 1,7mg (85%\*)

\* %= Pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur marron  
Saveur douce,  
typique amande

Texture crémeuse,  
légèrement liquide

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie 110-150 µm

Humidité : < 2 %

## CONDITIONS DE STOCKAGE / CONSERVATION

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.

Température optimale 3-15°C Il n'est pas nécessaire de réfrigérer, même après ouverture.

Peut se consommer au-delà de la date de durabilité minimale et sans délais après ouverture, mais les propriétés organoleptiques ne sont plus garanties.

## METHODE DE FABRICATION

Amande toastée au feu de bois et broyée à basse température.



Création : 29/05/20 Version c du 08/09/21 Red. : JN Val. : MH	<b>Fiche technique</b> – CLION / BOUSSAC –	Codification : FT001G
---	---	--------------------------

DECLARATION ALLERGENE	
<b>A = Absence</b> dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, ou risque de contaminations croisées maîtrisé)	
<b>T = présent à l'état de Traces</b> dû à des contaminations croisées non maîtrisées	
<b>P = Présence</b> significative provenant des matières premières	
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	T
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	A
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	P
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A
<p><i>Nous mentionnons sur l'étiquette :</i></p> <p><i>« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide et les fruits à coques. »</i></p>	



### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobie < 50 000 UFC/g

Enterobactéries < 100 UFC/g

Levures, moisissures < 5 000 UFC/g

Salmonelle = absence/25g

B. cereus < 100 UFC/g

*Conforme au Règlement EU 2073/2005*

### AUTRES CONTAMINANTS

Mycotoxines et métaux lourds, conformes au règlement EU 1881/2006.

Résidus de produits phytosanitaires, conformes aux règlements EU 396/2005 et EU 889/2008.

Conformément au règlement 834/2007, ce produit n'est pas ionisé, ne contient pas volontairement de nanoparticules, ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

**Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations sont contractuelles mais ne sauraient se substituer à la législation en vigueur. En cas d'existence d'un cahier des charges validé entre les parties, les spécifications techniques du cahier des charges prévalent sur la présente fiche technique.**

