



Gen. Deprezstraat 16
8530 HARELBEKE - STASEGEM
BELGIE

Tel. ++32 56 23 70 70
Fax ++32 56 20 45 69

KBC 462-7245641-30
IBAN: BE15 4627 2456 4130
BIC: KREDBEBB
RPR Kortrijk
B.T.W. - T.V.A. BE 0415.042.808

Spécification produit

Article n° 8035

Nom X6K POUDRE D'AMANDE 50% RANSON

Date 18/03/2015

Version 6

Déscription produit

POUDRE D'AMANDE 50%

Ingrédient Pays	Pour cent Origine	Fonction	E-num variété
AMANDES Etats-unis	50,00 AMANDES		
sucre Belgique	47,50 betterave sucrière		
amidon de BLÉ Europe	2,50 BLÉ		

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	2.089,69	Magnesium (mg)	134,00
Valeurs nutritives (kcal)	499,27	Phosphore (mg)	240,50
Totaux protéines (g)	10,71	Iode (mg)	0,00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0,00	Fer (mg)	1,79
Totaux carbohydrates (g)	52,54	Zinc (mg)	1,49
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	49,77	VITAMINE A retinol (µg)	0,00
<i>Polyols (g)</i>	0,07	VITAMINE B1 thiamine (µg)	95,50
<i>Amidon (g)</i>	2,70	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	355,50
Totaux lipides (g)	26,26	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	1.750,00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	1,98	VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	157,00
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	16,71	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	0,00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	6,19	VITAMINE D calciferon (µg)	0,00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0,01	VITAMINE E alfa-tocopherol (µg)	11.875,00
<i>Cholestérol (mg)</i>	0,00	VITAMINE H biotine (µg)	0,00
Fibres alimentaires (g)	4,95	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Natrium (mg)	9,75	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Sel (mg)	24,38	Matière sèche de lait (g)	0,00
Potassium (mg)	330,45	Matière grasse de lait (g)	0,00
Calcium (mg)	118,13		

Données microbiologiques

	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Salmonelles spp.	absent/absence		/25g	AFNOR BDR-07/11-12/05
Germes totaux	< 100.000		cfu/g	ISO 4833
Moisissures	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-1 en ISO 21527-2
Levures	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-1 en ISO 21527-2
Staphylococcus aureus	< 100		cfu/g	ISO 6888-1
Coliformes	< 10		cfu/g	ISO 4832
E.coli	< 10		cfu/g	ISO 16649-2

Données organoleptiques

Aspect visu broyage

Couleur blanc - ivoire

Goût typique

Odeur typique

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 mois
Température de conservation optimale	10 - 15 °C
Humidité relative optimale	< 75
Méthode d'indication D.L.U.O.	jjmmaaaa ; jour - mois - année
Location indication D.L.U.O.	étiquette sur carton
Méthode indication numéro de lot	"yyxxx"; y=année, x=jour
Location indication numéro de lot	étiquette sur carton/sac/seau (pas toujours)

Le broyage doit être conservé dans un environnement frais et sec, de préférence < 10°C.

Emballage

		Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type		sac polyéthylène	boîte en carton	Europalette
Dimension	Longueur / cm	46,00	28,50	120,00
	Largeur / cm	32,00	19,00	80,00
	Hauteur / cm		19,00	14,40
Poids	kg	0,023	0,194	18,000
Matériaux		PE	Carton	bois

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire	1,00
Nombre d'emballages secondaires / couche type 1	16,00
Nombre de couches type 1 / palette	6,00
Nombre d'emballages secondaires / couche type 2	4,00
Nombre de couches type 2 / palette	1,00
Nombres d'emballages primaires / palette	100,00
Nombres d'emballages secondaires / palette	100,00

Unité

poids nets / unité	6,00 kg
nombres d'unité	1
"e" applicable	<input type="checkbox"/>

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Allergènes

Nr	Code	Gs1Code	Nom	Valeur	Contamination cross
1	1.1	UW	Blé	+	?
2	1.2	NR	Seigle	-	-
3	1.3	GB	Orge	-	-
4	1.4	GO	Avoine	-	-
5	1.5	GS	Epeautre	-	-
6	1.6	GK	Kamut	-	-
7	1	AW	Gluten	+	?
8	2.0	AC	Crustacés	-	-
9	3.0	AE	OEuf	-	-
10	4.0	AF	Poissons	-	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
12	6.0	AY	Soja	-	-
13	7.0	AM	Lait de vache	-	-
14	8.1	SA	Amandes	+	?
15	8.2	SH	Noisettes	-	?
16	8.3	SW	Noix	-	-
17	8.4	SC	Noix de cajou	-	-
18	8.5	SP	Noix de pécan	-	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
20	8.7	ST	Pistaches	-	-
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	-
22	8	AN	Fruits à coques	+	?
23	9.0	BC	Céleri	-	-
24	10.0	BM	Moutarde	-	-
25	11.0	AS	Graines de sésame	-	-
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-	-
27	13.0	NL	Lupin	-	-
28	14.0	UM	Mollusques	-	-
29	20.0	ML	Lactose	-	-
30	21.0	NC	Cacao	-	-
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
32	23.0	MK	Poulet	-	-
33	24.0	NK	Coriandre	-	-
34	25.0	NM	Mais	-	-
35	26.0	NP	Légumineuse	-	-
36	27.0	MC	Boeuf	-	-
37	28.0	MP	Porc	-	-
38	29.0	NW	Carotte	-	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Ranson NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société RANSON S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société RANSON S.A..