

SPECIFICATIONS DU PRODUIT		
<b>AMANDES CARMEL</b>		
Pays d'origine :	Etats-Unis	Nr. art. : 013BAS
		Date: 19/07/19

INGREDIENTS		
Amandes	SANS GLUTES	V
	VEGETARIEN	V
	VEGAN	V

PARAMETRES CHIMIQUES			
Aflaxotine B1	8	≤	µg/kg
Aflaxotine totale :B1, B2, G1, G2	10	≤	µg/kg
Peroxide	/	≤	Meq/kg graisse
Acides gras libres	/	≤	%
Pesticides	conforme à la législation UE		
Métaux lourds	conforme à la législation UE		

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUE			
Germe totaux	500000	≤	Cfu/g
Levures	1000000	≤	Cfu/g
Moisissures	1000000	≤	Cfu/g
Entrobactéries	1000	≤	Cfu/g
E.Coli	10	≤	Cfu/g
Salmonelles sp.	ABSENT	/25	g
Staphylococcus aureus	0	≤	Cfu/g

VALEUR NUTRITIONELLE		
Energie		659 Kcal
		2728 kJ
Eau		6 g
Graisse		55,8 g
- Dont acides gras saturés		3,7 g
- Dont acides gras mono-insaturés		34,8 g
- Dont acides gras poly-insaturés		14,5 g
Glucides		14 g
- Dont sucres		3,8 g
Fibres alim.		7 g
Protéines		21,7 g
Sel (Sodium X 2,5)		0 g
Sodium		0 g

OGM	
CE PRODUIT EST SANS OGM ET NE NECESSITE AUCUNE ETIQUETTE SELON LES REGULATIONS EC 1829/2003 ET 1830/2003	

VARIA			
EMBALLAGE	POID	DUREE DE VIE (de la production)	DETECTION METAUX
Film PELD	1-5 KG	6 MOIS	FE:2,0 MM, NON-FE:2,0 MM, SS: 3,0 MM
Barrière élevée film & MAP	1-5 KG	12 MOIS	FE:2,0 MM, NON-FE:2,0 MM, SS: 3,0 MM
Bulk/Big Bag	> 5 KG	4 SEMAINES	PAS DE DETECTION METAUX
<b>Conditions recommandées de stockage</b>		Ce produit doit être stocké entre 15-18 °C et protégés de la lumière du soleil HUMIDITE < 60%, LIBRE DE PEST.	

INFORMATION D'ALLERGENES						
Ingrédients et dérivés provoquant une hypersensibilité selon la législation de l'EU	Utilisé dans le produit			Possibilité de contamination croisée du produit ?		
	OUI	NON	?	OUI	NON	?
Céréales contenant des gluten et produits dérivés (ea. blé,	/	x	/	/	x	/
Crustacés et produits dérivés	x	/	/	/	/	/
Oeufs et produits dérivés	/	x	/	/	x	/
Poisson et produits dérivés	/	x	/	/	x	/
Cacahouètes et produits dérivés	/	x	/	/	x	/
Fèves de soja et produits dérivés	/	x	/	/	x	/
Lait et produits dérivés	/	x	/	/	x	/
<b>Noix et produits dérivés (incl. les huiles) :</b>						
- Noisette	/	x	/	x	/	/
- Noix de cerneaux	/	x	/	x	/	/
- Amande	x	/	/	/	/	/
- Noix de cajou	/	x	/	x	/	/
- Noix de pécan	/	x	/	x	/	/
- Noix du Brésil	/	x	/	x	/	/
- Noix de pistache	/	x	/	x	/	/
- Nox de macadamia	/	x	/	x	/	/
Céleri et produits dérivés	/	x	/	/	x	/
Moutarde et produits dérivés	/	x	/	/	x	/
Sésame et produits dérivés	/	x	/	/	x	/
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10 mg/l exprimée en SO2	/	x	/	/	x	/
Lupin et produits dérivés	/	x	/	/	x	/
Mollusques et produits dérivés	/	x	/	/	x	/

PRODUCTION SELON LES SYSTEMES GMP ET HACCP

Nous collectons ces données avec le plus grand soin.  
Nous sommes nullement responsable pour la justesse de ces informations.

**Ce produit est conforme à la législation alimentaire Belge ainsi qu'aux directives et législation de l'UE en matière d'alimentation. Il est de la responsabilité du client de déterminer si le produit est conforme ou non à la réglementation alimentaire en vigueur dans le pays où les produits finaux sont vendus.**

VERSION

MIS A JOUR <sup>2/2</sup>