



**AMANDE DECORTIQUEE DOUCE BIOLOGIQUE
ORGANIC SWEET SHELLLED ALMOND**

SQ001
Version du document : 05
Date de création : 14/01/2019
Date de modification : 15/04/2020
Version : 8
Mise à jour 17/04/2020
Page : 1/4

Description du produit et paramètres organoleptiques

Amandes de couleur brune, sans coque et avec peau, avec un goût sucré et une forme typique, sans goût ni odeur étrangers.

Almonds with brown color, without shell and with skin, sweet taste and typical form without any foreign smell or taste.

Nom latin / *Latin name* : Prunus Dulcis

Variété / *Variety* : TUONO (Italy)

Origine des matières premières/ *Raw materials origin* : Italy / Italy

Provenance / *Country of processing* : Italy / Italy

Code douanier/Custom DEB : 8021290

Spécifications techniques du produit

Critères qualité

Calibre / Size	12/14 ou 34/36	
% hors calibre / Out of size	≤ 1%	
Brisures / Broken	≤ 2%	
Amertume / Bitterness	≤ 0,5%	
Proportion de moisissure / Mouldy	≤ 0,4%	
Impuretés / Impurities	Coques / shell	15/T
	Corps étrangers issus du fruit / Foreign bodies from fruit	≤ 0,1 %
	Matières étrangères exogènes / foreign bodies materials	Absence / Absence
	Insectes / Insectes	Absence / Absence

Critères physico-chimiques

Teneur en eau / Moisture	≤ 6,5 %	
Acidité oléique / Oleic acid	≤ 1 %	
Indice de peroxyde (Wheeler) / Peroxides	≤ 5 mEqO ₂ / kg	
HAP / Polycyclic Aromatic Hydrocarbons	Benzo(a)pyrene : ≤ 1 ppb	Benzo(a)pyrene + Benz(a)anthracene + Benzo(b)fluoranthene + chrysene : ≤ 5 ppb
Aflatoxines / Aflatoxins	B1 : ≤ 8ppb ; B1+B2+G1+G2 : ≤ 10ppb	
Métaux lourds / Heavy metals	Plomb / Lead	≤ 0,1 mg / kg
	Cadmium / Cadmium	≤ 0,05 mg / kg
	Mercure / Mercury	≤ 0,1 mg / kg



**AMANDE DECORTIQUEE DOUCE BIOLOGIQUE
ORGANIC SWEET SHELLED ALMOND**

SQ001
Version du document : 05
Date de création : 14/01/2019
Date de modification : 15/04/2020
Version : 8
Mise à jour 17/04/2020
Page : 2/4

Critères microbiologiques

Germes totaux aérobies / Aerobic mesophilic germs	$\leq 10^5$ UFC / g	Levures et Moisissures / Yeast and Moulds	$\leq 5.10^3$ UFC / g
Coliformes totaux / Coliforms	≤ 100 UFC / g	Bacillus cereus	NR
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	≤ 10 UFC / g	ASR 46°C / Sulphite reducing anaerobic	≤ 100 UFC / g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g / Absent in 25 g	Staphylocoques coagulase+/ Staphylococcus COAG	≤ 10 UFC / g
Escherichia coli	≤ 10 UFC / g	Salmonelles / Salmonellas	Absence dans 25 g / Absent in 25 g

Critères nutritionnels (valeurs pour 100g)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Medium nutritional values per 100 g	
Energie / Energy : 2623 / 634 kJ / kcal	Matières grasses / Fat : 53g - dont acides gras saturés / of which saturated : 4,19 g
Glucides / Carbohydrate : 7,9 g - dont sucres / of which sugars : 4,4 g	Protéines / Protein : 25 g
Fibres alimentaires / Fibers : 10,2 g	Sel / Salt : 0,004 g

Spécificités de production et de stockage

Process : Après cassage, les amandes passent au trieur optique, elles sont ensuite triées manuellement, conditionnées et passées au détecteur de métaux. <i>After breaking, almonds go through an optical sorter, than they are manually sorted, conditioned and passed through a metal detector.</i>
DDM à fabrication / MDD : 12 mois / months

Unité de vente / Packing unit :			
Poids brut colis / Gross weight of packing unit	25,1 kg	Taille colis (Lxlxh) / Packing measurement (HxLxD)	95x45x10 cm
Colis par palette / Packing units per pallet	40	Nombre de couches par palette / Number of layers per pallet	8
Poids brut colis / Gross weight of packing unit	10,62 kg	Taille colis (Lxlxh) / Packing measurement (HxLxD)	26,50x39x29,50 cm
Colis par palette / Packing units per pallet	63 pour origine Espagne 70 pour origine Italie	Nombre de couches par palette / Number of layers per pallet	7
Poids brut colis / Gross weight of packing unit	1020 kg	Taille colis (Lxlxh) / Packing measurement (HxLxD)	88x88x183 cm
Conditions de stockage / Storage conditions	Température/ Temperature : $10 \leq ^\circ\text{C}$ (*) Humidité relative / Relative humidity : ≤ 65 % rH		



**AMANDE DECORTIQUEE DOUCE BIOLOGIQUE
ORGANIC SWEET SHELLED ALMOND**

SQ001
Version du document : 05
Date de création : 14/01/2019
Date de modification : 15/04/2020
Version : 8
Mise à jour 17/04/2020
Page : 3/4

Informations relatives aux allergènes

Informations allergènes CE n°1169/2011	Présent <i>In product</i>	Dans l'usine <i>In factory</i>	Contamination croisée <i>Cross contamination</i>
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, blé de Khorasan ou leurs hybrides) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i>	-	-	-
02 Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>	-	-	-
03 Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs</i>	-	-	-
04 Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish</i>	-	-	-
05 Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts</i>	-	-	-
06 Soja et produits à base de soja / <i>Soy</i>	-	-	-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk (including lactose)</i>	-	-	-
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus communis</i> L.), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Juglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch) Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits / <i>Nuts</i>	X Amandes <i>Almonds</i>	X	X Autres fruits à coque <i>Other nuts</i>
09 Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery</i>	-	-	-
10 Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard</i>	-	-	-
11 Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame</i>	-	-	-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i>	-	-	-
13 Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin</i>	-	-	-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-	-	-

Données générales

(Déclarations basées sur l'engagement du fournisseur, d'après le document SQ002
Declaration based on the commitment of the supplier, based on document SQ002)

Radioactivité / <i>Radioactivity</i> (Cs ₁₃₄ + Cs ₁₃₇)	≤ 10 Bq / kg
PESTICIDES	Conformité à la législation européenne en vigueur, qui fixe le contrôle de la production biologique des aliments d'origine végétale (RÈGLEMENT (CE) N° 834/2007, 889/2008 et modifications). <i>Compliance with existing European legislation, which sets control on organic production for food of vegetal origin (REGULATIONS (CE) N° 834/2007, 889/2008 and modifications).</i> Le fabricant accorde sa politique avec les « BNN Orientation values ». <i>Residue Policy is determined according to the « BNN Orientation values ».</i> https://n-bnn.de/sites/default/dateien/pdfs/BNN-Orientierungswert_EN_04022014.pdf
OGM / GMO	Conformité avec les règlements (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003 et (CE) n° 1981/2006 et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires dérivées d'OGM. <i>Compliance with Regulations (EC) No 1829/2003, (EC) No 1830/2003 and (EC) No 1981/2006 and their amendments, relating to the traceability and labeling of GMOs and foodstuffs derived from GMOs.</i>
Ionisation / <i>Ionizing Radiation</i>	ABSENCE / NOT USED
Absence nanoparticules <i>Absence of nanoparticles</i>	ABSENCE / NOT USED (Règlement (CE) N° 1169/2011 art 2, paragraphe 2, point t) <i>(Regulation (EC) No 1169/2011, art 2, paragraph 2, point t).</i>



**AMANDE DECORTIQUEE DOUCE BIOLOGIQUE
ORGANIC SWEET SHELLLED ALMOND**

SQ001
Version du document : 05
Date de création : 14/01/2019
Date de modification : 15/04/2020
Version : 8
Mise à jour 17/04/2020
Page : 4/4

HACCP / HAPCC	<p>Les produits sont produits dans une usine une étude HACCP est en place et revue une fois par an (Conformément à la réglementation européenne en vigueur, notamment au Règlement CE N°852/2004 et ses modifications) incluant les risques : Microbiologiques + Physiques + Chimiques (y compris le risque contamination bio/Conventionnel) + Allergènes Que la traçabilité est assurée par un ensemble LOT/DDM permettant un retrait rapide de la marchandise si nécessaire <i>Products are produced in a factory where a HACCP study is in place and reviewed once a year (In accordance with the European regulations in force, in particular with the EC Regulation N° 852/2004 and its modifications) including the risks: Microbiological / Physical / Chemical (including bio / conventional contamination risk) / Allergens That the traceability is ensured by a LOT / DDM set allowing a rapid withdrawal of the goods if necessary</i></p>
Emballage / Packaging	<p>Les emballages primaires des produits sont aptes au contact alimentaire, sont conformes aux règlements européens (CE) n°1935/2004, (CE) n°2023/2006 et à la directive (CE) n°94/62 dans sa version consolidée. Ils sont conformes avec la réglementation REACH (Règlement (CE) n°1907/2006 et ses modifications) et certifie l'absence de l'ensemble des substances préoccupantes (SVHC) publiées à l'Annexe XIV de ce règlement. Sont garantis sans de Bisphénol A (BPA) et de phtalates dans ses emballages. <i>Primary packagings are suitable for food contact, are compliant with regulation (EC) N° 1935/2004, (EC) N° 2023/2006 and Directive 94/62/EC and its amendments. They are in compliance with REACH (Regulation (EC) No. 1907/2006 and its amendments) and certifies the absence of all substances of concern (SVHC) published in Annex XIV of this Regulation. Are Bisphenol A (BPA) and Phthalates free.</i></p>