



**AMANDE DECORTIQUEE MONDEE BIOLOGIQUE
ORGANIC PEELED SHELLED ALMOND**

SQ001
Version du document : 06
Date de création : 14/01/2019
Date de modification : 30/04/2021
Version : 5
Mise à jour 05/05/2021
Page : 1/4

Description du produit et paramètres organoleptiques

Amandes entières décortiquées et dépelliculées de couleur blanc ivoire, avec un goût légèrement sucré et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers.

Whole shelled and peeled almonds of ivory white color, with a slightly sweet taste and a typical smell, without foreign taste or smell

Nom latin / *Latin name* : Prunus dulcis

Origine des matières premières/ *Raw materials origin* : Italy ou Espagne / *Italy or Spain*

Provenance / *Country of processing* : Italy ou Espagne / *Italy or Spain*

Code douanier/Custom DEB : XX

Spécifications techniques du produit

Critères qualité

Calibre / <i>Size</i>	12/14 or 34/36	
% hors calibre / <i>Out of size</i>	≤ 5%	
Brisures / <i>Broken</i>	≤ 2%	
Amertume / <i>Bitterness</i>	≤ 0,2%	
Proportion de moisissure / <i>Mouldy</i>	≤ 1%	
Impuretés / <i>Impurities</i>	Totales / <i>Total impurities</i>	≤ 0,1%
	Corps étrangers issus du fruit / <i>Foreign bodies from fruit</i>	≤ 0,1%
	Matières étrangères exogènes / <i>foreign bodies materials</i>	Absence
	Insectes / <i>Insects</i>	Absence

Critères physico-chimiques

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



**AMANDE DECORTIQUEE MONDEE BIOLOGIQUE
ORGANIC PEELED SHELLED ALMOND**

SQ001
Version du document : 06
Date de création : 14/01/2019
Date de modification : 30/04/2021
Version : 5
Mise à jour 05/05/2021
Page : 2/4

Critères microbiologiques

Germes totaux aérobies / Aerobic mesophilic germs	≤ 10 ⁵ UFC / g	Levures et Moisissures // Yeast and Moulds	≤ 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	≤ 10 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 : 2610 / 631 kJ / kcal	Matières grasses / Fat : 52,5 g - dont acides gras saturés / of which saturated : 3,95 g
Glucides / Carbohydrate : 7,76 g - dont sucres / of which sugars : 4,63 g	Protéines / Protein : 25,8 g
Fibres alimentaires / Fibers : 10,9 g	Sel / Salt : 0,05 g

Spécificités de production et de stockage

Process : Les amandes sont décortiquées puis blanchies, séchées, sélectionnées, conditionnées et passées au détecteur de métaux. <i>Almonds are shelled, then blanched, dried, selected, packaged and passed through a metal detector.</i>
DDM à fabrication / MDD : 12 mois / months

Unité de vente / Packing unit : Big bag, sacs ou cartons / Big bag, bags or boxes			
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	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 ≤ °C (*) Humidité relative / Relative humidity : ≤ 65 % rH		



**AMANDE DECORTIQUEE MONDEE BIOLOGIQUE
ORGANIC PEELED SHELLED ALMOND**

SQ001
Version du document : 06
Date de création : 14/01/2019
Date de modification : 30/04/2021
Version : 5
Mise à jour 05/05/2021
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.
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) (Regulation (EC) No 1169/2011, art 2, paragraph 2, point t).
Absence de substances dopantes/ <i>Absence of doping substances</i>	ABSENCE / NOT USED • Liste disponible sur le site / List available on the website https://www.wada-ama.org/fr/nos-activites/liste-des-interdictions .



**AMANDE DECORTIQUEE MONDEE BIOLOGIQUE
ORGANIC PEELED SHELLED ALMOND**

SQ001
Version du document : 06
Date de création : 14/01/2019
Date de modification : 30/04/2021
Version : 5
Mise à jour 05/05/2021
Page : 4/4

HACCP / HAPCC

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
*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*

Emballage / Packaging

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.
Nous garantissons que les encres d'impression, les colles, les additifs et les auxiliaires technologiques utilisés dans le processus de fabrication des emballages en papier et en carton, notamment, sont exempts d'hydrocarbures d'huiles minérales (MOSH / MOAH)
*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.
We guarantee that the printing inks, glues, additives and processing aids used in the manufacturing process of paper and cardboard packaging in particular are free of mineral oil hydrocarbons (MOSH / MOAH):*