

AMANDE GRILLÉE

ORIGINE(S) : ITALIE/ESPAGNE



Distribution certifiée par FR-BIO-01



MICROBIOLOGIE

AFLATOXINES B1 < 2µg/kg
 AFLATOXINES B1+B2+G1+G2 < 4µg/kg
 E.COLI < 1000 UFC/g
 COLIFORMES < 1000UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES 100G

ÉNERGIE (KCAL/KJ) : 581/2431
 PROTÉINES (G) : 21,9
 GLUCIDES (G) : 7
 DONT SUCRE (G) : 4
 LIPIDES (G) : 50,6
 DONT SATURÉS (G) : 3,8
 FIBRES (G) : 10,4
 SEL (MG) : 1,5

CONDITIONNEMENTS

10KG

5KG

ORGANOLEPTIQUE

APPARENCE : FRUIT A PEAU BRUNE
 ODEUR : CARACTÉRISTIQUE DE L'AMANDE
 GOÛT : CARACTÉRISTIQUE DE L'AMANDE
 TEXTURE : CROQUANT A CHAIRE FERME

CONSERVATION

DLUO : 365J
 À conserver dans

Température : ≤ 15°C (*)
 Humidité relative : ≤ 65 % rH

PRODUIT A CONSOMMER TEL QUEL

PALETTISATIONS

->10KG 63 CARTONS/PALETTE – COUCHE DE 9
 OU 56 CARTONS/PALETTE – COUCHE DE 8
 -> 80 CARTONS/PALETTE – COUCHE DE 8

Présence d'amande.
 Traces possibles d'arachide, fruits à coque, gluten, lait, œuf, sésame, moutarde.

ITALIE



7061255842890

ESPAGNE



7061253694173

