

<b>SAS BEDOUIN</b>	<b>Fiche technique produit fini</b>	CODE	29
84820 VISAN	<b>AMANDES DECORTIQUÉES CALIFORNIE</b>	Version	3

## INGRÉDIENTS

**100% amandes brutes**

## DESCRIPTION

Amandes douces décortiquées de Californie calibre 27/30 ou 23/25 de la dernière récolte, en parfait état de maturité. Ce produit est garanti :

- Pur fruit de l'amandier (*Prunus amygdalus dulcis*)
- n'ayant subi aucun traitement ionisant
- exempt de matières premières pouvant être modifiées génétiquement

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect :** amandes entières avec leur peau, de couleur marron.

**Goût :** absence de goût de rance et de saveurs étrangères.

**Corps étrangers** (écorces, coques...) : < 0.1%

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

<b>Humidité</b>	< 6 %
<b>Matières grasses</b>	de 45 à 57%
<b>Indice de peroxyde</b>	<5 meq O2/kg
<b>Acidité</b>	<0,5%

## CARACTÉRISTIQUES BACTÉRIOLOGIQUES

<b>Germes aérobies mésophiles</b>	< 100 000/g
<b>Coliformes thermotolérants</b>	< 10/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 1000/g
<b>Staphylococcus Aureus</b>	abs / g
<b>Salmonelles</b>	abs / 25g
<b>Levures</b>	< 500/g
<b>Moisissures</b>	< 500/g
<b>Aflatoxines B1</b>	<2ppb
<b>Aflatoxines B1 B2 G1 G2</b>	<4ppb

## CONSERVATION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

**8 MOIS**, Stocké à 15°C maximum, à l'abri de la lumière et de l'humidité en emballage fermé

## CONDITIONNEMENTS

- Sachet 5 kg : carton ( 1X5kg )  
carton ( 2X5kg )
- Sachet 1 Kg : carton ( 5X1kg )