



**AMANDE DECORTIQUEE TOASTEE BIOLOGIQUE
ORGANIC ROASTED ALMOND**

PSQ001
Version du document : 06
Date de création : 14/01/2019
Date de modification : 30/04/2021
Version : 5
Mise à jour 10/10/2022

Page : 1/4

Description du produit et paramètres organoleptiques

Amandes de couleur brun foncé, craquante, avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers.

Almonds are dark brown, crunchy, with a typical taste and smell, without any foreign taste or smell.

Nom latin / *Latin name* : Prunus dulcis

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

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

Code douanier/Custom DEB : **XX**

Spécifications techniques du produit

Critères qualité

Calibre / Size	12-14	
% hors calibre / Out of size	≤ 3 %	
Brisures / Broken	≤ 5%	
Amertume / Bitterness	≤ 1%	
Proportion de moisissure / Mouldy	≤ 0,4%	
Impuretés / Impurities	Coques / <i>shell</i>	≤ 10 /T
	Corps étrangers issus du fruit / <i>Foreign bodies from fruit</i>	≤ 0,05%
	Matières étrangères exogènes / <i>foreign bodies materials</i>	≤ 0,1%
	Insectes / <i>Inects</i>	Absence / <i>Absence</i>

Critères physico-chimiques

Teneur en eau / Moisture	≤ 3%	
Acidité oléique / Oleic acid	≤ 3 %	
Indice de peroxyde (Wheeler) / Peroxides	≤ 5 mEqO2 / 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 : ≤ 8 ppb ; B1+B2+G1+G2 : ≤ 10 ppb	
Métaux lourds / Heavy metals	Plomb / <i>Lead</i>	≤ 0,1 mg / kg
	Cadmium / <i>Cadmium</i>	≤ 0,05 mg / kg
	Mercurure / <i>Mercury</i>	≤ 0,02 mg / kg

	AMANDE DECORTIQUEE TOASTEE BIOLOGIQUE ORGANIC ROASTED ALMOND	PSQ001 Version du document : 06 Date de création : 14/01/2019 Date de modification : 30/04/2021
		Version : 5 Mise à jour 10/10/2022 Page : 2/4

Critères microbiologiques

Germes totaux aérobies / Aerobic mesophilic germs	≤ 10 ⁵ UFC / g	Levures / Yeast	≤ 5.10 ³ UFC / g
Coliformes totaux / Coliforms	≤ 100 UFC / g	Moisissures / Moulds	≤ 5.10 ³ UFC / g
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	≤ 100 UFC / g	Staphylococcus aureus	NR
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g / Absent in 25 g	Bacillus cereus	NR
Escherichia coli	≤ 100 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 : 2 460 / 590 kJ / kcal	Matières grasses / Fat : 52,93 g - dont acides gras saturés / of which saturated : 4,05g
Glucides / Carbohydrate : 6,60 g - dont sucres / of which sugars : 3,31 g	Protéines / Protein : 18,71 g
Fibres alimentaires / Fibers : 13,4 g	Sel / Salt : 0,035 g

Spécificités de production et de stockage

Process : Les amandes sont sélectionnées, toastées à 145°C pendant 45 min, conditionnées et passées au détecteur de métaux. <i>Almonds are selected, toasted at 145°C for 45 min and then conditioned and passed through a metal detector.</i>
DDM à fabrication / MDD : 18 mois / months

Unité de vente / Packing unit : SACS ou CARTON / BAGS or BOXES			
Poids brut colis / Gross weight of packing unit	25,3 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	10,6 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
Conditions de stockage / Storage conditions	Température/ Temperature : 10 ≤ °C (*) Humidité relative / Relative humidity : ≤ 65 % rH		


	AMANDE DECORTIQUEE TOASTEE BIOLOGIQUE ORGANIC ROASTED ALMOND	PSQ001 Version du document : 06 Date de création : 14/01/2019 Date de modification : 30/04/2021
		Version : 5 Mise à jour 10/10/2022 Page : 3/4

Informations relatives aux allergènes

Alergens:-When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply. When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policies will apply.						
Component	Manufacturer			Nuts in Bulk (Applies when bought in small quantities that need re-packaging)		
	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site
Cereals containing GLUTEN and products thereof	NO	NO	NO	NO	NO	YES
EGGS or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
FISH or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
CRUSTACEANS / SHELLFISH	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MOLLUSCS	NO	NO	NO	NO	NO	NO
PEANUTS or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	YES
NUTS , tree nuts:	ALMONDS	ALMONDS	YES	ALMONDS	ALMONDS	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	NO	NO	NO	NO	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	NO	NO	NO	NO	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO

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 / Radioactivity (Cs 134 + Cs 137)	≤ 10 Bq / kg
PESTICIDES	<p>Conformité à la législation européenne en vigueur, qui fixe le contrôle de la production biologique des aliments d'origine végétale (RÈGLEMENT (CE) N° 2018/848, 889/2008 et modifications).</p> <p><i>Compliance with existing European legislation, which sets control on organic production for food of vegetal origin (REGULATIONS (CE) N° 2018/848, 889/2008 and modifications).</i></p> <p>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</p>
OGM / GMO	<p>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.</p> <p><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></p>
Ionisation / Ionizing Radiation	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 <ul style="list-style-type: none"> Liste disponible sur le site / List available on the website https://www.wada-ama.org/fr/nos-activites/liste-des-interdictions.

	AMANDE DECORTIQUEE TOASTEE BIOLOGIQUE ORGANIC ROASTED ALMOND	PSQ001 Version du document : 06 Date de création : 14/01/2019 Date de modification : 30/04/2021
		Version : 5 Mise à jour 10/10/2022 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</p> <p><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. 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)</p> <p><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. 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):</i></p>