

FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATIONS

ARTICLE/ ITEM CODE	00554 Pâte d'amande Val Di Noto 00554 Val Di Noto almond paste	
CODE DE DOUANE/ CUSTOM CODE	2008 1919	
DESCRIPTION/ DESCRIPTION	Pâte d'amandes entières, sélectionnées, blanchies, moulues et raffinées Whole, selected, blanched, smashed and refined almonds paste	
INGREDIENTS	Amandes de la Vallée Di Noto et Avola (Sicile) dont 0,2% amandes amères Almonds from Val Di Noto and Avola (Sicily) whose 0,2% are bitter almonds	
PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTIC PROPERTIES	Aspect/ Aspect: pâte homogène et cremeuse avec possible présence de huile d'amande en surface / homogeneous and creamy paste with possible presence of almond oil on surface Couleur/ Color: ivoire claire / light ivory Goût / Taste: veluté d'amande crue blanchie, frais, avec un léger arrière goût amère / velvety of raw blanched almond, fresh, with a light bitter after taste Odeur/ Odour: franc d'amande crue, sans odeur de rance / Frank of raw almond, free from rancid smell	
CONTROLES SUR LE PRODUIT / CHECKS ON PRODUCT	Selon normes HACCP. According to HACCP standards.	
PHYSICO-CHIMIE/ PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	Aflatoxine B1 Aflatoxine B1+B2+G1+G2 Humidité / Humidity	<2 (µg/Kg) <4 (µg/Kg) Max 6.5%
MICROBIOLOGIE/ MICROBIOLOGY	CBT / TBC Levures / Yeasts Moississure / Moulds Enterobacteries / Enterobacteriaceae Colliformes totaux / Total Coliforms Listeria Salmonellae	< 10 000 u.f.c./g / c.f.u/g < 500 u.f.c. / g / c.f.u/g < 500 u.f.c. / g / c.f.u/g < 10 u.f.c. / g / c.f.u. / g absent / g absent / 25g absent c.f.u. / 25g
CONSERVATION/ STORAGE	Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante. Mélanger avec des instruments propres et secs avant chaque utilisation. Fermer la boîte avec le couvercle prévu à cet effet, après chaque utilisation en prenant soin de nettoyer les résidus de produit à l'extérieur de la boîte. Store in a cool and dry place, room temperature . Blend with instruments clean and dried before each use. Close the box with the right lid, after each use, cleaning all residues outside the box.	
DATE LIMITE D'UTILISATION / SHELF LIFE	24 months, indiqué sur l'emballage. 24 months, shown on the packaging.	
EMBALLAGE/ PACKAGING	Unité / Unit Poids Net / Net weight Poids Brut / Gross weight Emballage / Packaging Palettisation / Palletization :	Bolte plastique/ Plastic Tin 1 Kg/ 2 lb. 3oz. 1.35 Kg /3lb 3 boîtes par carton / 3 tins per carton box 184 cartons de 4.05 kg DIMENSIONS PALETTE COMPLETE / FULLY LOADED PALLET DIMENSIONS: 80x120x160 POIDS PALETTE BRUT / GROSS WEIGHT OF FULLY LOADED PALLET: 460 kg /1676 lb
VALEURS NUTRITIONELLES POUR 100g DE PRODUIT/ NUTRITIONAL VALUES PER 100g		
VALEUR ENERGETIQUE / ENERGY VALUE	613 Kcal – 2565 Kj	
PROTEINES / PROTEINS	21.4 g	
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	18.7 g	
SUCRES/ SUGAR	4.6 g	
LIPIDES / FATS	52.5 g	
ACIDES GRAS SATURES/ SATURATED FATTY ACIDS	4 g	
SODIUM/ SODIUM	19 mg	

PRODUIT / PRODUCT	Pâte d'amande Val di Noto Val Di Noto almond paste				
	ALLERGENES / ALLERGENS	Utilisé comme ingrédient avec le produit fourni / <i>Used as ingredient within finished product</i>		Présence involontaire possible / <i>Possible involuntary presence</i>	
	Oui / Non Yes / No	Nature de la substance et de ses dérivés / <i>Substance and its derivatives nature</i>		Oui /	Non /
				Yes	No
Céréales contenant glutine: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut et autres produits dérivés. / <i>Gluten containing cereals: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and derivatives.</i>	NON NO				X
Crustacés et produits dérivés / <i>Shellfish and derivatives.</i>	NON NO				X
Mollusques et produits dérivés / <i>Mollusks and derivatives</i>	NON NO				X
Lupin et produits dérivés <i>Lupin and derivatives</i>	NON NO				X
Oeufs et produits dérivés / <i>Eggs and derivatives.</i>	NON NO				X
Poissons et produits dérivés / <i>Fishes and derivatives.</i>	NON NO				X
Arachides et produits dérivés / <i>Peanuts and derivatives.</i>	NON NO				X
Soja et produits dérivés / <i>Soy and derivatives.</i>	NON NO				X
Lait et produits dérivés / <i>Milk and derivatives.</i>	NON NO				X
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland). <i>Nuts and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts).</i>	OUI YES	Amandes/ <i>Almonds</i>		Noisettes et pistache/ <i>Hazelnuts and pistachios</i>	
Céleri, moutarde et produits dérivés / <i>Celery and mustard and derivatives.</i>	NON NO				X
Sésame et produits dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives.</i>	NON NO				X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimés comme SO ₂ . <i>Sulphur dioxide and sulphites with concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/L shown as SO₂.</i>	NON NO				X
Aliments contenant des OGM / <i>GMO containing food</i>	NON NO				X
Aliments produits à partir d'OGM / <i>Food produced from GMO</i>	NON NO				X
Aliments contenant des ingrédients produits à partir d'OGM <i>GMO produced ingredients containing food</i>	NON NO				X

La présente liste est conforme aux dispositions de l'Annexe III bis de la Directive 2003/89/CE.
The above table follows the regulations set out in addendum I to 3b of the directive 2003/89/CE

Sur la base des indications ci-dessous, nous déclarons que le produit concerné ne contient pas d'OGM.
According to the indications here above, we declare that the product doesn't contain any GMO.

00554 Pâte d'amande Val Di Noto
 00554 Val Di Noto almond paste

Rédigé par / *Compiled by* : SL

Vérifié par / *Controlled by* :

Approuvé par / *Approved by* :

