FICHE TECHNIQUE

Amandes d'abricot amères en gros – entières
Nom latin : Prunus armeniaca – noyau

Identification produit

Dénomination	Amandes d'abricot amères – entières
Ingrédients	100 % amandes d'abricot amères
Origine	Turquie, Chine, Pakistan, Syrie ou Grèce (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (minimum 12 mois à compter de la livraison)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais et sec (< 10 °C, HR < 60 %), à l'abri de la lumière et de l'humidité
Allergènes présents	Aucun mentionné
Traces possibles	Non spécifiées
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme aux seuils de la réglementation européenne
Mycotoxines / Aflatoxines	Max 10 ppb (dont B1 ≤ 8 ppb)
Bromure	≤ 50 ppm
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Flore aérobie totale	< 100 000 ufc/g
Levures	< 10 000 ufc/g
Moisissures	< 10 000 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g
Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	≤ 6 %
Bromure résiduel	≤ 50 ppm
Aflatoxines totales	≤ 10 ppb (B1 ≤ 8 ppb)

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Forme homogène, taille régulière < 5 mm, couleur crème à blanc, peau brune/tan
Odeur	Exempte de toute odeur étrangère
Saveur	Typique des amandes d'abricot amères
Texture	Caractéristique, ferme

Caractéristiques visuelles & défauts tolérés

Défaut	Taux maximal toléré
Amandes brisées (< 50 % taille)	≤ 5 %
Corps étrangers (y compris coques)	≤ 3 %
Amandes ratatinées	≤ 1 %
Taches brunes / décolorées	≤ 4 % (après blanchiment)
Dommages visibles d'insectes	≤ 1 % (après blanchiment)
Moisissures / pourritures	≤ 1 % (après blanchiment)

Processus de fabrication

Étapes
Récolte → Triage → Nettoyage → Conditionnement sous contrôle strict de qualité

Conformément à la recommandation de la FSA (Food Standards Agency), le produit doit être **transformé ultérieurement** et utilisé comme **ingrédient dans un produit fini**.

Utilisation prévue

Usage
Usage industriel – ingrédient pour produits finis (consommation humaine après transformation)

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l’étiquette
Dénomination du produit
Ingrédients
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l’opérateur

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit exempt de substances toxiques ou non conformes
Sans OGM
Non irradié
Conforme aux Bonnes Pratiques d’Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
À consommer dans les 12 mois suivant livraison si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages

L'ile aux épices
58 bld du 8 mai 1945
66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99
Mail : contact@ileauxepices.com