



FICHE TECHNIQUE

Amandes décortiquées biologiques en gros

Identification produit

Dénomination	Amandes décortiquées issues de l'agriculture biologique
Ingrédients	100 % amandes biologiques (<i>Prunus dulcis</i>)
Origine	Espagne
Poids net	10 kg
DLUO / DDM à réception	2/3 de la DDM totale
Calibre	12–14 mm (calibre espagnol) / 27–30 fruits par once (US)
Aspect	Amande entière, sans défaut visuel, peau marron clair, fruit crème
Odeur	Caractéristique, sans odeur étrangère
Goût	Typique de l'amande, sans rancidité
Texture	Craquante
Conditions de stockage	À l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles, dans l'emballage d'origine
Emballage	Sac ou carton apte au contact alimentaire (règlement UE 1935/2004, sans BPA)

Conformité réglementaire

- **Produit biologique** – conforme au règlement (UE) 848/2018
- **OGM** : sans OGM – conforme aux règlements (UE) 1829/2003 et 1830/2003
- **Ionisation** : non ionisé
- **Nanomatériaux** : absence
- **Additifs** : aucun
- **Allergènes** : fruits à coque (amande)

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

Énergie	2 670 kJ / 645 kcal
Matières grasses	50 g
dont acides gras saturés	3,8 g
Glucides	21 g
dont sucres	4,2 g
Fibres alimentaires	13 g
Protéines	21 g
Sel	0,01 g

Contaminants et sécurité

- **Métaux lourds** : conforme au règlement (UE) 1881/2006
- **Pesticides** : conforme au règlement (UE) 396/2005
- **Microbiologie** : contrôles réalisés selon plan annuel sur demande
- **Emballage** : conforme aux normes UE 1935/2004 – sans BPA selon loi française n° 1442/2012

L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres

FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com