

FICHE TECHNIQUE FARINE D'AMANDE

DATA SHEET ALMOND FLOUR

ORIGINE ET PRINCIPE DE FABRICATION – ORIGIN AND MANUFACTURING PRINCIPLE

L'Amandier, de la famille des *Rosaceae* est un arbuste cultivé en France, au Moyen-Orient, Espagne et aux Etats-Unis. La farine d'Amande est obtenue après un broyage spécifique de tourteau d'Amande. - The Almond tree, of the family *Rosaceae* is a shrub cultivated in France, the Middle East, Spain and the United States. Almond flour is obtained after a specific grinding of almond cake.

Origine Matière première – Origin primary materials : Gard - France

INGREDIENTS MIS EN ŒUVRE – COMPOSITION – INGREDIENTS IMPLEMENTED

Fruits : 100% Amandes origine France – 100% Almonds from France

Traces possibles de noix, de noisettes et d'arachides – Possible traces of walnut ,nuts and peanuts.

Ce produit ne contient aucun ingrédient issu d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) (respect du règlement RCE 1830/2003 du 22/09/03) et ne subissant aucun traitement par rayonnement ionisant - This product does not contain any Ingredients derived from Genetically Modified Organisms (GMOs) (compliance with RCE Regulation 1830/2003 of 22/09/03) and is not treated with ionizing radiation.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- | | |
|------------------------------------|--|
| • Aspect - Appearance : | Poudre fine – fine powder |
| • Couleur - Color : | Couleur brun clair – light brown colour |
| • Odeur et Goût – Smell and Taste: | Arômes fruités d'Amandes et d'un petit goût de grillé –
Fruity aromas of almond and a slight toasty taste |

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES - NUTRITIONAL AND ENERGETIC CHARACTERISTICS

(Moyenne pour 100g calculée selon analyses) - (Average per 100g calculated according to analysis)
(Le process utilisé peut engendrer des variations de ces valeurs nutritionnelles) - (The process used may cause variations in these nutritional values).

- | | |
|---|----------|
| • Valeur énergétique –Energy value : | 2130 KJ |
| • Valeur calorique – Caloric value : | 510 Kcal |
| • Protéines - Proteins : | 7.0 g |
| • Glucides - Carbohydrates : | 26 g |
| • Matières grasses - Fat Content : | 29 g |
| Dont acides gras saturés – of which saturated fat : | 2.4 g |
| Dont acides gras monoinsaturés – of which monoinsaturated fat : | 22 g |
| Dont acides gras polyinsaturés – of which polyunsaturated fat : | 4.8 g |
| • Sel – salt : | Traces |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

- | | |
|--|--------------|
| • Flore aérobie mésophile - Mesophilic aerobic flora : | <10000 ufc/g |
| • Escherichia coli - Escherichia coli: | <10 ufc/g |
| • Anaérobie sulfite réducteur à 46°C -
Sulfite reducing anaerobic sulfite at 46°C : | <10 ufc/g |
| • Bacillus cereus présumés à 30°C :
Presumptive bacillus cereus at 30°C : | <100 ufc/g |
| • Moisissures - Molds : | <100 ufc/g |
| • Salmonella - Salmonella : | Absence /25g |

CONTAMINANTS - CONTAMINANTS

CONTAMINANTS - CONTAMINANTS	LIMITES - LIMITS
Pesticides - Pesticids	Conforme au règlement UE 396/2003/ Complies with EU Regulation 396/2003
Mycotoxines - Mycotoxins : - Aflatoxines B1 : - Aflatoxines Totales : Σ B1 B2 G1 G2	Conforme au Règlement (CE) no 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)/ In accordance with Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 fixing maximum levels for certain contaminants in food (Text with EEA relevance)
Métaux lourds et minéraux - Heavy Metals and minerals - Plomb/ Lead (Pb) - Cadmium/ Cadminum	Conforme au RÈGLEMENT (UE) 2021/1317 DE LA COMMISSION du 9 août 2021 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en plomb dans certaines denrées alimentaires/ In accordance with COMMISSION REGULATION (EU) 2021/1317 of 9 August 2021 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of lead in certain foodstuffs Conforme au RÈGLEMENT (UE) 2021/1323 DE LA COMMISSION du 10 août 2021 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans certaines denrées alimentaires/ In accordance with COMMISSION REGULATION (EU) 2021/1323 of 10 August 2021 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of cadmium in certain foodstuffs
Dioxines et PCB - Dioxins and PCB	Conforme au Règlement (CE) no 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)/ In accordance with Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 fixing maximum levels for certain contaminants in food (Text with EEA relevance)

AUTRES INFORMATIONS – OTHERS INFORMATIONS

Certifié casher – Kosher certified	Oui-Yes
Conforme à la définition « végétalien » - In compliance with « Vegan » definition	Oui - Yes
Conforme à la définition « végétarien » - In compliance with « Vegetarian » definition	Oui - Yes
Présence d'alcool – with alcohol	Non - No
Produit d'origine animale – product of animal origin	Non - No
OGM - GMO	Non - No

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

- PCB - SKU :
12 pour les sachets de 400g
12 for 400g bags
Seau 3kg
Sac 12,5kg
Big Bag 1T
- Type et Matière – Type and Material :
Sachet de 350g avec fermeture hermétique
Bags of 350g with hermetic sealing
Seau avec couvercle blanc de 3 kg
3 kg bucket with white lid

CONSERVATION - PRESERVATION

La Farine d'Amande a une DLUO de 12 mois et elle est à conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Almond Flour has a shelf life of 12 months and should be stored away from light and heat.

VALIDATION – VALIDATION	Date - Visa
Service qualité - quality department	25/04/2022



Moulin de la Veyssière
DEPUIS 1857



FARINE D'AMANDE
Almond Flour



FABRICATION ARTISANALE FRANÇAISE
Produit et conditionné en Périgord

— 400 g —