

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/1083
FRANCE PRUNE	Création : 02/11/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/03/2021 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4575

Version :
Application 4

- **NOM DU PRODUIT :** Amande poudre 100% amande (4575)
- **PRODUCT NAME :** *Blanched fine ground almonds (100% almonds) (4575)*

1 - MATIERE PREMIERE RAW MATERIAL

- Triées et calibrées *- Sorting and sizing*
- Blanchies (vapeur) *- Blanching (steam)*
- Dépêliculées *- Peeling*
- Séchées en four *- Oven drying*
- Broyées et tamisées *- Crushed and sieved*
- Détection métallique avant ou/et après conditionnement *- Metal detection before and/or after packing*

- **Variété :** « Prunus Amygdalus L » mélange de variétés
- **Variety :** « Prunus Amygdalus L » mix of varieties
- **Origine :** USA, transformé en Espagne.
- **Origin :** USA, transformed in Spain

2 - PROCESS DE FABRICATION MANUFACTURING TECHNOLOGY

A réception, l'amande poudre est agréée et stockée en chambre froide à température et hygrométrie contrôlées :

- jusqu'à l'expédition en carton d'origine,
- ou pour être conditionnée dans un autre type d'emballage et passée au détecteur métallique avant expédition.

On receipt, an agreement is done in laboratory and almond powder is stored in in chilled room with relative moisture and temperature controlled :

- *till sending in original box,*
- *or put in another type of packing and metal detected before sending.*

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Forme :** Poudre
- **Shape :** Meal
- **Couleur :** Beige (crème) clair à foncé.
- **Colour :** Beige (cream) light to dark.
- **Texture :** Caractéristique, fluide, non huileuse
- **Texture :** Characteristic, fluid, not oily
- **Saveur :** Caractéristique, exempt de saveur étrangère
- **Flavour :** Characteristic, free of foreign taste
- **Odeur :** Caractéristique, exempt d'odeur étrangère

GROUPE FRANCE PRUNE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> Création : 02/11/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/03/2021 <i>Review</i>	DIV/F/TPF/1083 Page 2/3
--	---	---	--

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4575

Version : 4
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Amande poudre 100% amande (4575)

▪ **PRODUCT NAME** :

Blanched fine ground almonds (100% almonds) (4575)

- **Odour** : *Characteristic, free of foreign smell*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1083
FRANCE PRUNE	Création : 02/11/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/03/2021 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4575

Version : 4
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Amande poudre 100% amande (4575)
- **PRODUCT NAME :** *Blanched fine ground almonds (100% almonds) (4575)*

4 - **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES** *PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

- **Calibre :** Granulométrie
< 1,4mm 75% minimum
> 1,4 mm 20% maximum
> 2 mm 5% maximum
- **Size :** *Granulometry*
< 1,4mm 75% minimum
> 1,4 mm 20% maximum
> 2 mm 5% maximum
- **Humidité :** ≤ 6% (Dessicateur Infra Rouge)
- **Moisture :** ≤ 6% (*Infrared Dessicator*)
- **Liste ingrédients* :** **AMANDE** poudre
- **Ingredients list* :** *ALMOND meal*
- *Les allergènes sont indiqués en gras / allergens written in bold
- **OGM – Ionisation :** Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.
- **GMO – Radiation :** *GMO and radiation treatment free product.*
- **Pesticides :** Conforme au règlement UE 396/2005 et textes le modifiant
- **Pesticids :** *Comply with EU regulation 396/2005 and texts modifying it*
- **Tolérances défauts :**
- **Defects tolerance :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	5%

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau.
Recommandation de condition optimale de stockage : 10-25°C
A conserver dans un endroit frais, sec, et à l'abri de la lumière après ouverture.
Assured by low moisture.
Optimal storage condition recommendation: 10-25°C
To be stored in a cool dried place after opening.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1083
FRANCE PRUNE	Création : 02/11/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/03/2021 <i>Review</i>
		Page 4/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4575

Version : 4
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Amande poudre 100% amande (4575)
▪ **PRODUCT NAME :** *Blanched fine ground almonds (100% almonds) (4575)*

6 – MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY

Absence de législation, à titre indicatif :
Without legislation – for guidance :

- Flore totale aérobie mésophile – <i>Total account :</i>	≤ 100 000 germes/g
- Levures – <i>Yeast :</i>	≤ 10 000 germes/g
- Moisissures – <i>Mould :</i>	≤ 50 000 germes/g

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.
In a 3levels check plan.

Aflatoxines : Conforme au règlement UE 1881/2006 et textes le modifiant
Aflatoxin : Comply with EU regulation 1881/2006 and texts modifying it

7 – INFORMATIONS NUTRITIONNELLES NUTRITIONAL INFORMATION

Valeur moyenne pour 100 g de produit :
Average value for 100 g of product :

Valeur énergétique :	<i>Energy value</i>	2625 kJ / 635 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	56 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	4,5 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	4,9 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	4,3 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	7,7 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	24 g
Sel :	<i>Salt</i>	0 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.
New values will be integrated in printing.

Rédigé par :
NOM : Célia Torrente
FONCTION : Assistant Qualité

DATE : 12/03/2021

Vérifié par :
NOM : Blandine Pourtier
FONCTION : Responsable Qualité
Site
DATE : 12/03/2021

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire Assurance Qualité
DATE : 12/03/2021