



Spécification Produit

Nom du produit: [Amandes effilées](#)

Code McCormick: [540323](#)

Marque: [Vahiné](#)

Description du produit :

Identité botanique : Prunus amygdalus communis L var.dulcis

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Fruit entier de l'amandier débarrassé de sa coque et de sa peau et coupé en fines lamelles
 Couleur: Beige claire uniforme
 Arôme/Saveur: Caractéristique

Lieu de fabrication : France

Ingrédients

Liste des ingrédients par ordre pondéral décroissant

Nom légal	Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable)	Pays d'origine
Amande		Etats-Unis

Les pays d'origine indiqués sur la fiche technique sont corrects au moment de la rédaction du document, cependant nous nous réservons le droit de changer les origines afin de continuer à approvisionner le produit.

Dénomination légale (si applicable)

Amandes effilées

Déclaration des ingrédients par ordre pondéral décroissant telle que figurant sur l'emballage

Ingrédient: Amande.

Peut contenir ARACHIDES et autres FRUITS A COQUE.

Statuts Ethiques et Intolérances

Statuts Ethiques

Ce produit convient aux...	Oui	Non	Commentaires
Ovo Lacto Végétariens	x		
Végétaliens	x		

	Oui	Non	Commentaires
Certifiable Cachet	x		
Certification Cachet		x	
Certifiable Halal	x		
Certification Halal		x	
Certification "BIO" (Agriculture Biologique)		x	

Déclaration des Allergènes : en conformité avec la Directive 2000/13/EC et ses amendements

Composant	Présence		Nom de l'ingrédient et source
	Oui	Non	
Gluten, Céréales contenant du gluten et leurs dérivés		x	
Crustacés et produits dérivés		x	
Poissons et produits dérivés		x	
Ceufs et produits dérivés		x	
Arachides et produits dérivés			Peut contenir ARACHIDES.
Soja et produits dérivés		x	
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		x	
Fruits à coque et produits dérivés	x		Amande. Peut contenir autres FRUITS A COQUE.
Céleri et produits dérivés		x	
Moutarde et produits dérivés		x	
Sésame et produits dérivés		x	
Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration > 10 mg/l ou kg (exprimé en SO ₂)		x	
Lupin et produits dérivés		x	
Mollusques et produits dérivés		x	

Des mesures sont en place pour réduire les risques de contamination croisée, cependant une garantie d'absence totale de traces ne pourra pas être fournie.

Informations clients

Composant	Présence		Nom de l'ingrédient et source
	Oui	Non	
GRAINS			
Mais (grain) et produits à base de maïs (grain)		x	
Autres céréales et produits à base de céréales		x	
LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines			
Légumes / Fruits et leurs dérivés	x		Amande
Autres graines et leurs dérivés		x	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères		x	
DIVERS			
Édulcorants Artificiels		x	
Rennet et source		x	
Levure et extrait de levure		x	
Arômes			
Substance aromatisante naturelle		x	
Substance aromatisante		x	
Préparation aromatisante		x	
Arôme de fumée		x	
Arôme obtenu par traitement thermique		x	
Précurseur d'arôme		x	
Autre arôme		x	
Colorants			
Colorants azoïques		x	
Autres Colorants		x	

Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analyisée (A)
Énergie	2535	KJ	C
	613	Kcal	C
Graisses	52,5	g	C
dont saturées	4,0	g	C
Glucides (disponibles)	8,8	g	C
dont sucres	4,6	g	C
Protéines	21,4	g	C
Sel	0,05	g	C

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 12 mois

A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. A consommer dans le mois suivant l'ouverture.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

Statut OGM

Ce produit ne contient pas d'OGM ou de dérivés d'OGM. Cela est vérifié par les déclarations de nos fournisseurs et par des certificats IP lorsque cela est applicable.

Ionisation

Dans le but d'informer le consommateur et d'être conforme à la réglementation en vigueur, McCormick a mis en place des mesures de contrôles et des procédures afin de vérifier que les herbes et les épices ne soient pas irradiées. Les spécifications d'achat stipulent que les herbes et les épices ne soient pas irradiées, cela est de plus vérifié lors des audits fournisseurs.

Spécifications

Physico-chimiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Humidité	%	< 6	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Activité de l'eau	µm	< 0,65	
Épaisseur des lamelles	mm	0,7 - 1	Développée par McC France
Acides gras libres	%	< 0,2	Développée par McC France
Indice peroxyde	meq/kg	< 3	Développée par McC France
Matières étrangères	%	< 0,2	AFNOR NF V 03-401
Aflatoxines			
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur		
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur		

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	ufc/g	100 000	NF EN ISO 4833
Levures	ufc/g	1 000	NF ISO 7954
Moisissures	ufc/g	1 000	NF ISO 7954
Entérobactéries	ufc/g	1 000	NFV 08-054
Salmonella	/375g	Absence	NF EN ISO 6579
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	NF ISO 16649-2
Bacillus cereus	ufc/g	100	NF EN ISO 7932
Clostridium Perfringens	ufc/g	100	NF EN ISO 7937

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

Ferreux:	1,5 mm
Non Ferreux:	1,5 mm
Inox:	2 mm

Conditionnement

Contenance : 1 kg

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Film	PE/PET
Code Barre (EAN 13)	3275925403237	
Emballage secondaire	Carton	Carton
Code Barre (DUN 14)	13275925403234	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)

Palettisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 10

Nombre de sur-emballages par palette: 24

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	423 X 343 X 359 mm	≈ 11,08 kg
Palette	1200 X 800 X 1581mm	≈ 245 kg

Conformité et autorisation

La société McCORMICK France certifie que tous ses produits sont transformés et conditionnés en accord avec le règlement Européen 178/2002 et répondent à toutes les exigences des réglementations françaises et européennes applicables.
De plus, tous nos produits sont en accord avec les politiques Qualité et Sécurité alimentaire de McCormick France.

Ce document a été rempli avec soin et en toute bonne foi par:

SIGNATURE:



NOM : Anne-Sophie VEYRENC

POSITION: Coordinatrice Qualité Clients

DATE: 29/09/2014