



Fiche technique

POUDRE D'AMANDES BRUNES BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Farine d'amandes* issues du « Prunus amygdalus » également appelé « Prunus cummunis ». <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
OGM :	Sans organismes génétiquement modifiés
Impuretés :	Libre de tout organisme nuisible
Valeur sensorielle :	Aspect : de couleur marron clair Odeur : aromatique, sans odeur particulière Goût : aromatique, sans odeur particulière Consistance : doux
Humidité :	Max. 6.0 %
Résidus :	Pesticides chlorhydriques : néant Pesticides phosphoriques : néant Conservateur : néant Bromides : <5mg/kg
Aflatoxines :	S B1+B2+G1+G2 : <4µg/kg S B1 : <2µg/kg
Microbiologie :	Levure : <2000 UFC/g Moisissures : <2000 UFC/g Staphylocoque : nég. dans 1 g Salmonelles : nég. dans 25 g
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire