

## AMANDES DECORTIQUEES BIOLOGIQUES

*Prunus amygdalus var.*

### PRESENTATION

#### Historique :

L'amandier serait originaire des régions chaudes et sèches du Proche et du Moyen-Orient où, selon des fouilles archéologiques, des hominidés en consommaient il y a 780 000 ans. Côté culture, on sait qu'elle se faisait en Chine il y a 3 000 ans et en Grèce, il y a 2 500 ans. Lors de la conquête de l'Espagne, les Arabes ont apporté avec eux des pépins d'agrumes et des noyaux d'amande qu'ils ont plantés. De là, l'amandier s'est répandu tout le long des côtes de la Méditerranée. Il faudra toutefois attendre le milieu du XVIIIe siècle pour que des pères franciscains, venus d'Espagne, l'amènent en Amérique du Nord, plus précisément en Californie.



#### Description :

L'amande est une graine oléagineuse à la chair pâle, croquante, douce ou amère (pour les amandes sauvages). Oblongue et aplatie, pointue à l'extrémité portant le germe, elle est couverte d'une peau brune légèrement velue. Si cette peau est retirée, l'amande est dite mondée. Leur calibre varie de 34/36 à 36/38.

Ingrédient(s) : Amandes décortiquées biologiques

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2. Calibration / 3. Décorticage / 4. Triage / 5. Emballage

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

#### Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Les amandes se dégustent à l'apéritif, en encas ou en dessert seules ou en mélange.

Entière, grillée, effilée ou pilée, la graine entre dans la préparation de nombreux gâteaux, biscuits, bonbons et confiseries (dragée, praline, touron, pâte d'amandes); Les amandes accompagnent aussi le poisson (truite), la viande (poulet, pigeon) et diverses préparations (couscous, farces, beurres composés).

Parmi toutes les collations sucrées, celle à l'amande sera une des plus nutritives (et savoureuses), en enrayant rapidement la sensation de faim.

#### Caractéristiques physiques et nutritionnelles : (moyenne pour 100g)

- Humidité Max. 5 %
- Protéines 20 à 22 g
- Lipides 55 à 57 g dont AGS: 5g / AGMI: 39.2g / AGPI: 10.8g
- Fibres 11 à 13 g
- Valeur énergétique 580 à 620 Kcal  
2 420 à 2460 KJ
- Matières minérales 3 à 4 g dont Ca: 262 mg / Na : 12.82 mg / Fe: 17.3 mg / P : 560 mg
- Vitamines B1 : 0.20mg, B2 : 0.38mg, B3 : 3mg, A : 3.3 UI/100g

### CERTIFICATION

Codification douanière : 0802.12.90

#### Traçabilité :

Origine de la matière première : Italie, Espagne

## AMANDES DECORTIQUEES BIOLOGIQUES

*Prunus amygdalus var.*

### Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

La licence et le certificat sont accessible sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

**Certification biologique du conditionnement et de la distribution :** ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

## GARANTIES

**OGM :** Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

**Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités :** Absence

### Allergènes :

Contient des « amandes » (ingrédient introduit volontairement présent dans la liste des allergènes de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Allergène pouvant être présent sur le site de production et être un risque de contamination croisée : arachides, lait, gluten, sésame, soja, moutarde, fruits à coques et lupin.

### **Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :**

- \* le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- \* nettoyage complet après chaque produit.
- \* nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

### Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

### Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

### Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

**AMANDES DECORTIQUEES BIOLOGIQUES**

*Prunus amygdalus var.*

**Métaux lourds :**

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.2
Cadmium	< 0.1

**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
25 Kg	Sac raphia	-	AMADS25	3329487300258	2 mois	12 mois
5 kg	Sac papier	Cabas	AMADS5	3 329487 301027	2 mois	14 mois
500g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film transparent	Carton D	AMADC500	3 329487 301200	2 mois	16 mois
250g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film transparent	Carton C	AMADC250	3 329487 301255	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Sac 25 kg	900*600	-	-	4	10	40	40
Cabas	200*450*100	0,055	-	12	8	96	96
Carton D	250*215*180	0,199	503	14	8	112	672
Carton C	195*180*145	0,135	503	24	10	240	1440

Sur palette EUROPE (120\*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.