

# BIOGRAINS



|                   |  |
|-------------------|--|
| VERSION 05        | <b>Fiche Technique</b><br><i>Product specification Sales</i> |
| DATE : 25/04/2017 | <b>AMANDES, ENTIÈRES, BRUNES BIOLOGIQUE</b>                  |
| PAGE : 1/4        | <i>Organic almonds, whole, brown</i>                         |

|   |   |
|---|---|
| <b>Code produit</b><br><i>Article number</i>  | AMTB-00   |
| <b>Description</b><br><i>Object</i>           | Amandes entières, avec un tégument intact, Nom botanique : <i>Prunus amygdalus/ Prunus cummunis</i> , destinées à l'alimentation humaine.<br><i>Whole dried almonds (sweet), with an intact tegument, Botanical name: Prunus amygdalus / Prunus cummunis; for human consumption</i>   |
| <b>Règlementation</b><br><i>Certification</i> | Production, transformation, transport et étiquetage en accord avec le règlement (CE) 834/2007 sur la production et l'étiquetage de denrées issues de l'agriculture biologique.<br>En accord avec le certificat de conformité et/ou d'autorisation d'importation<br><i>Production, processing, transport and labelling according to rules and regulations (EEC) 834/2007 on organic production and labelling of organic products; in accordance with the certificate of conformity and/or import authorisation</i> |
| <b>Lot</b><br><i>Batch</i>                    | Amandes issues de la récolte la plus récente, en accord avec les produits échantillonnés<br><i>Almonds from the most recent harvest; absolute conformity with specimen sampled</i>  |
| <b>Origine</b><br><i>Origin</i>               | Italie, Espagne<br><i>Italy, Spain</i>  |
| <b>Ingrédients</b><br><i>Ingredients</i>      | Amandes<br><i>Almonds</i>   |

|   |  |
|---|--|
| <b>Analyse sensorielle</b><br><i>Sensory analysis</i> | <b>Apparence</b> : entière, couleur claire à brune<br><i>Appearance: whole, light to middlebrown kernels</i><br><b>Odeur</b> : aromatique, pas d'odeur étrangère<br><i>Odour: aromatic, no foreign odour</i><br><b>Goût</b> : légèrement aromatique, absence de goût rance, amer ou étranger<br><i>Taste: mild aromatic, not rancid, not old or bitter, no foreign taste</i><br><b>Texture</b> : croquante<br><i>Texture: crisp</i>  |
| <b>Impuretés</b><br><i>Impurities</i>                 | Possibilité d'une présence très légère de corps végétaux et de cailloux, absence de nuisibles, d'insectes (vivants et morts), de parties d'insectes et d'impuretés d'origine animale (ex : excréments)<br><i>Almost free from plant parts and stones; free from pests (in all development stages), insects (dead and alive), parts of insects and animal impurities (e.g. balls of excrement)</i><br><b>Corps étrangers</b> : max. 0,1 %, <i>Foreign matter: max.: 0,1 % of it</i><br><b>Substances minérales</b> : max. 0,1 %<br><i>Mineral substances: max.: 0,1 %</i> |
| <b>Humidité</b><br><i>Moisture</i>                    | max. 7,5 %   |

# BIOGRAINS



|                   |  |
|-------------------|--|
| VERSION 05        | <b>Fiche Technique</b><br><i>Product specification Sales</i> |
| DATE : 25/04/2017 | <b>AMANDES, ENTIÈRES, BRUNES</b>                             |
| PAGE : 2/4        | <i>Almonds, whole, brown</i>                                 |

|  |   |
|--|---|
| <b>Conditionnement</b><br><i>Packaging</i> | 25 kg   |
|  | Conditionnement en accord avec le règlement européen (CE) 1935/2004<br><i>Packaging is in accordance to rules and regulations (EEC) 1935/2004</i> |

|   |   |            |
|---|---|------------|
| <b>Tolérances sur défauts</b><br><i>Defect tolerances</i> | Amandes Endommagées / <i>Damaged (damaged kernels with corners)</i>       | max. 10 %  |
|   | Amandes Cassées (morceaux cassés) / <i>Broken (broken pieces)</i>         | max. 4 %   |
|   | Amandes avec présence de points noirs / <i>Black spots</i>                | max. 2 %   |
|   | Amandes sans peau / <i>Loose skin</i>                                     | max. 1 %   |
|   | Amandes présentant une corrosion de la surface / <i>Pitting corrosion</i> | max. 1,5 % |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Métaux lourds</b><br><i>Heavy metals</i>   | <b>Plomb / Lead</b><br><b>Cadmium / Cadmium</b> | < 0,1 mg/kg<br>< 0,05 mg/kg   |
| <b>Résidus</b><br><i>Residues</i>   | <b>Pesticides / Pesticides</b>                  | En accord avec les directives du BNN (<0.01 mg/kg pour chaque substance)<br><i>According to the guidelines of the BNN 0,01 mg/kg as an orientation value for each substance</i> |
|   | <b>Bromure / Bromid</b>                         | < 5 mg/kg   |
| <b>Aflatoxines</b><br><i>Aflatoxins</i>   | $\Sigma B_1 + B_2 + G_1 + G_2$<br>$\Sigma B_1$  | < 8 µg/kg<br>< 10 µg/kg   |
| <b>Microbiologie</b><br><i>Microbiology</i>   | <b>Entérobactéries / Enterobacteria</b>         | < 10.000 UFC/g  |
|   | <b>E.coli / E.coli</b>                          | < 10 UFC/g  |
|   | <b>Levures / Yeasts</b>                         | < 50 000 UFC/g  |
|   | <b>Moisissures / Moulds</b>                     | < 50 000 UFC/g  |
|   | <b>Salmonelles / Salmonella</b>                 | Absence dans 25 g / <i>negative in 25 g</i>   |
| Les valeurs microbiologiques sont des valeurs indicatives, à préciser par des analyses en accord avec le plan d'analyses. <i>Microbiological parameters are guideline values unless confirmed by analysis</i> |   |   |

# BIOGRAINS



|                 |  |
|-----------------|--|
| VERSION 05      | <b>Fiche Technique</b><br><i>Product specification Sales</i> |
| DATE 25/04/2017 | <b>AMANDES, ENTIÈRES, BRUNES</b>                             |
| PAGE 3/4        | <i>Almonds, whole, brown</i>                                 |

|  |  |
|--|--|
| <b>Stockage</b><br><i>Storage</i>        | A conserver au frais et au sec<br><i>Keep cool and dry</i>                         |
| <b>Durée de vie</b><br><i>Shelf Life</i> | 12 mois à partir de la date de production<br><i>12 months from production date</i> |

|  |   |
|--|---|
| <b>OGM</b><br><i>GMO</i>                       | Le produit n'est pas issu de semences OGM et ne requiert pas d'étiquetage spécifique comme stipulé dans les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003<br><i>The product is not produced with GMO and does not require labelling in accordance to rules and regulations (EEC) 1829/2003 and 1830/2003</i> |
| <b>Ionisation</b><br><i>Ionising radiation</i> | Le produit n'a pas subi de traitement ionisant en accord avec le règlement européen (CE) 834/2007<br><i>The product is not treated with ionizing radiation according to rules and regulations (EEC) 834/2007</i>  |

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
| <b>Valeurs nutritionnelles pour 100g</b><br><i>Nutritional value per 100 g</i>  | <b>Valeur Énergétique / Energy</b>                             | 624 kcal / 2577 kJ |
|   | <b>Protéines / Protein</b>                                     | 22,1 g             |
|   | <b>Carbohydrates / Carbohydrates</b>                           | 5,4 g              |
|   | <b>Sucres / Sugar</b>  | 3,7 g              |
|   | <b>Lipides / Fat</b>   | 54,1 g             |
|   | <b>Acides gras saturés / saturated fatty acids</b>             | 4,1 g              |
|   | <b>Acides gras monoinsaturés / monounsaturated fatty acids</b> | 32,7 g             |
|   | <b>Acides gras polyinsaturés / polyunsaturated fatty acids</b> | 13,1 g             |
|   | <b>Fibres alimentaires / Dietary fiber</b>                     | 13,5 g             |
|   | <b>Sel / Salt</b>  | 5 mg               |
| Les valeurs nutritionnelles peuvent varier dans le produit naturel<br><i>Nutritional value may vary in natural products</i> |  |                    |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Qualité produit/</b><br><i>Quality properties</i> | 99,5 % sans amertume<br><i>99,5 % bitterfree</i> |  |
|--|--|--|

# BIOGRAINS



|                 |  |
|-----------------|--|
| VERSION 05      | <b>Fiche Technique</b><br><i>Product specification Sales</i>     |
| DATE 25/04/2017 | <b>AMANDES, ENTIÈRES, BRUNES</b><br><i>Almonds, whole, brown</i> |
| PAGE 4/ 4       |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Allergènes</b><br><i>/ Allergens</i><br><br><b>En accord avec la législation européenne</b><br><i>/ in accordance to EU regulation</i>  | <b>Céréales et produits à base de ces céréales<sup>1</sup></b><br><i>/ Cereals and products thereof<sup>1</sup></i> | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No |
|  | <b>Crustacés et produits à base de crustacés</b><br><i>/ Crustaceans and products thereof</i>                       | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No |
|  | <b>Oeufs et produits à base d'oeufs</b><br><i>/ Eggs and products thereof</i>                                       | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No |
|  | <b>Poissons et produits à base de poissons</b><br><i>/ Fish and products thereof</i>                                | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No |
|  | <b>Arachides et produits à base d'arachides</b><br><i>/ Peanuts and products thereof.</i>                           | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No |
|  | <b>Soja et produits à base de soja</b><br><i>/ Soybeans and products thereof</i>                                    | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No |
|  | <b>Lait et produit à base de lait (lactose compris)</b><br><i>Milk and products thereof (including lactose)</i>     | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No |
|  | <b>Fruits à coques et produits à base de ces fruits<sup>2</sup></b><br><i>Nuts<sup>2</sup></i>                      | <input checked="" type="checkbox"/> Oui / Yes <input type="checkbox"/> Non / No |
|  | <b>Céleri et produits à base de céleri</b><br><i>Celery and products thereof</i>                                    | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No |
|  | <b>Moutarde et produits à base de moutarde</b><br><i>Mustard and products thereof</i>                               | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No |
|  | <b>Sésame et produits à base de sésame</b><br><i>Sesame seeds and products thereof</i>                              | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No |
|  | <b>Anhydride sulfureux et sulfites<sup>3</sup></b><br><i>Sulphur dioxide and sulphites<sup>3</sup></i>              | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No |
|  | <b>Lupin et produits à base de lupin</b><br><i>Lupin and products thereof</i>                                       | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No |
| <b>Mollusques et produits à base de mollusques</b><br><i>Molluscs and products thereof</i>   | <input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No                                     |   |
| <sup>1</sup> Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées<br><i><sup>1</sup>wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains</i>  |   |   |
| <sup>2</sup> Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)<br><i><sup>2</sup>almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts</i> |   |   |
| <sup>3</sup> Concentration >10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )<br><i><sup>3</sup>&gt; 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub></i>  |   |   |