

BARGUES AGRO INDUSTRIE  46340 LAVERCANTIERE Tel: 05 65 27 00 00 Fax: 05 65 41 57 97 bargues@bargues.com	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET		Date de création: <i>Created date</i> 27/01/2014	Date de révision: <i>Review date</i> 11/12/2025
	Amandes blanchies entières naturelles 12 x 1kg		Version: f	Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i> 
	<i>Whole blanched almonds 12 x 1 kg</i>		Destinataire: <i>Receiver</i> BRUYERRE	
	Code article: <i>Item code</i> 34504		Date d'émission: <i>Issue date</i> 11/12/2025	

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Product characteristics

Ingrédients: <i>Ingredients</i>	100 % d'amandes douces décortiquées blanchies entières 100% whole blanched <i>sweet almonds</i>
Allergènes: <i>Allergens:</i>	AMANDE Peut contenir d'autres fruits secs à coque et des pignons de pin ALMOND <i>May contain other nuts and pine kernel</i>
Origine: <i>Origin</i>	Fabriqué en Espagne à partir d'amande origine USA <i>Made in Spain with almonds from USA</i>
Description: <i>Description</i>	Partie comestible de l'amande douce (<i>Prunus Amygdalus</i>) , décortiquée, blanchie, entière <i>Edible portion of sweet blanched whole almond (Prunus Amygdalus), shelled.</i>
Couleur: <i>Colour</i>	Beige <i>Beige</i>
Texture: <i>Texture</i>	Ferme, croquant <i>Firm, crispy</i>
Goût: <i>Taste</i>	Goût caractéristique de l'amande, absence de goût de rance. <i>Characteristic taste of almond, no rancid flavor.</i>
Utilisation attendue: <i>Expected usage</i>	Décor, incorporation <i>Decoration, inclusion</i>

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET VALEURS NUTRITIONNELLES:

Physico-chemical characteristics and nutritional values

	Valeur / <i>Value</i>		Méthode / <i>Analysis method</i>				
Humidité <i>Moisture</i>	< 6%		Dessicateur infrarouge <i>Infrared dessicator</i>				
Calibre ou granulométrie <i>Size or granulometry</i>	na		Tamiseur RETSCH <i>RETSCH sieve shakers</i>				
Valeurs moyennes calculées à partir des données extraites de la table de composition Ciqual (pour 100 g d'aliments):							
Extrait sec <i>Dry extract</i>	Protéines <i>Protéins</i>	Lipides <i>Fat</i>	Cendres <i>Ashes</i>	Fibres <i>Fibers</i>	Sodium <i>Sodium</i>	Sel <i>Salt</i>	Glucides <i>Carbohydrates</i>
> 94 %	21,4	52,50%	2,91%	9,90%	19 mg	0,048 g	8,76 % dont 4.63% de sucres et 1% d'amidon
Acides gras saturés <i>Saturated fatty acids</i>		Acides gras poly-insaturés <i>Polyunsaturated fatty acids</i>		Acides gras mono-insaturés <i>Monounsaturated fatty acids</i>		Valeur énergétique /100g selon règlement 1169/2011 <i>Energy values</i>	
3.95 %		12,4%		33,40%		631 kcal, 2610kJ	

  46340 LAVERCANTIERE Tel: 05 65 27 00 00 Fax: 05 65 41 57 97 bargues@bargues.com	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET		Date de création: <i>Created date</i> 27/01/2014	Date de révision: <i>Review date</i> 11/12/2025
	Amandes blanchies entières natures 12 x 1kg		Version: f	Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i>
	<i>Whole blanched almonds 12 x 1 kg</i>		Destinataire: <i>Receiver</i> BRUYERRE	
	Code article: <i>Item code</i> 34504	Date d'émission: <i>Issue date</i> 11/12/2025		
CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT: <i>Preserving and packaging</i>				
Conditions de stockage: <i>Storage conditions</i> Dans son conditionnement d'origine, et à partir de la date de fabrication : 12 mois à une température de stockage conseillée comprise entre 5 et 12°C, à l'abri de l'air et de l'humidité, dans un environnement à odeur neutre. <i>In its original packaging. From the manufacturing date: 12 months at recommended storage temperature: 5-12°C, protected from air and on an odor neutral environment.</i> Date de durabilité minimale : <i>BBE</i> 12 mois. Tout emballage ouvert, doit être soigneusement refermé après chaque utilisation. <i>12 months. Every package opened must be carefully resealed after each use</i> Conditionnement: <i>Packaging</i> carton de 12 sachets de 1 kg <i>box of 12 bags of 1 kg</i> Identification: <i>Labelling</i> 1 étiquette par carton avec : Dénomination du produit, Code article BARGUES, N° lot, N° de commande, Date de commande, Fabriqué le, Poids net, A utiliser de préférence avant, N° marché Client (si contrat), N° article Client (si contrat), Adresse du Client. <i>1 label per box: Name of product, item code, Lot N°, Order N°, Order date, Manufacturing date, Net Weight, Best used before, Customer market N° (if contract), Client item N° (if contract), Customer Address.</i> Code douanier: <i>Customs code</i> 080212990				
SECURITE DES ALIMENTS <i>Food safety</i>				
Corps étrangers: <i>Foreign bodies</i> Métalliques (<i>metals</i>) Seuil de détection des détecteurs de métaux. (<i>Detection limits.</i>) Autres (<i>others</i>): ≤ 5 pièces par tonne (<i>Pieces per ton</i>) Mycotoxines: <i>Mycotoxins:</i> Aflatoxines B1: < 8 ppb Aflatoxines B1-B2-G1-G2: < 10 ppb Pesticides, métaux lourds et chlorate: <i>Pesticides, heavy metals and chlorate:</i> Conformes à la réglementation Européenne en vigueur. <i>Accordance with current European regulations.</i> Mélatamine: <i>Melamine</i> Conformes à la réglementation Européenne en vigueur. <i>Accordance with current European regulations.</i>				
Microbiologie: <i>Microbiology</i>	Spécifications <i>Specifications</i>	Tolérance <i>Tolerance</i>	Méthode d'analyse <i>Analysis method</i>	
Flores totale <i>Total vital count</i>	≤ 50 000/g	≤ 200 000/g	3M 01/1 09/89 ou NF EN ISO 4833	
Enterobacteriaceae	≤ 100/g	≤ 300/g	3M 01/6 09/97 ou NF V08-054	
Levures <i>Yeasts</i>	≤ 500/g	≤ 1000/g	NF V 08 036	
Moisissures <i>Moulds</i>	≤ 500/g	≤ 1000/g	NF V 08 036	
E. Coli	Absence/g	≤ 10/g	NF ISO 7218 ou NF ISO 16649-2	
Salmonella	Absence/25 g	Absence/25 g	UNI 03/06-12/07 ou RAY 32/02-06/08	
2/4				

  46340 LAVERCANTIERE Tel: 05 65 27 00 00 Fax: 05 65 41 57 97 bargues@bargues.com	FICHE TECHNIQUE <i>TECHNICAL SHEET</i>		Date de création: <i>Created date</i> 27/01/2014	Date de révision: <i>Review date</i> 11/12/2025
	Amandes blanchies entières natures 12 x 1kg		Version: f	Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i> 
	<i>Whole blanched almonds 12 x 1 kg</i>		Destinataire: <i>Receiver</i> BRUYERRE	
	Code article: <i>Item code</i> 34504	Date d'émission: <i>Issue date</i> 11/12/2025		
Allergènes alimentaires: <i>Food allergens</i>				
Allergène <i>Allergen</i>	Présence sur le site de production <i>Presence on the production site.</i>	Présence sur la même ligne de fabrication <i>Presence on the production line.</i>	Présence dans le produit <i>Presence in the final product</i>	
Lait et dérivés <i>Milk and derivative</i>	oui / yes	non / no	non / no	
Ceuf et dérivés <i>Eggs and derivative</i>	oui / yes	non / no	non / no	
Poisson et dérivés <i>Fish and derivative</i>	non / no	non / no	non / no	
Mollusques et dérivés <i>Mollusk and derivative</i>	non / no	non / no	non / no	
Crustacés et dérivés <i>Crustacean and derivative</i>	non / no	non / no	non / no	
Moutarde <i>Mustard</i>	non / no	non / no	non / no	
Celeri <i>Celery</i>	non / no	non / no	non / no	
Soja et dérivés <i>Soya and derivated</i>	oui / yes	non / no	non / no	
Arachides et dérivés <i>Peanuts and derivated</i>	non / no	non / no	non / no	
Fruits à coque (Noix, amande, pistache, macadamia, cajou, noisette, pécan) <i>Nuts (Walnut, almond, pistachio, macadamia, cashew, hazelnut, pecan)</i>	oui / yes	oui / yes	oui (amande) + présence possible d'autres fruits secs à coque <i>yes (almond) may contains others nuts</i>	
Céréales contenant du gluten >10mg/kg <i>Gluten</i>	oui / yes	non / no	non / no	
Sésame et dérivés <i>Sesame and derivative</i>	non / no	non / no	non / no	
Sulphites >10mg/kg exprimés en SO2 <i>Sulphites >10mg/kg</i>	non / no	non / no	non / no	
Lupin <i>Lupin</i>	non / no	non / no	non / no	
OGM: <i>GMO</i>				
Produits non OGM et par conséquent non soumis à l'obligation d'étiquetage imposée par la réglementation européenne en vigueur. <i>Non-GMO products and therefore not subject to the labeling requirement imposed by the european regulations.</i>				
Ionisation: <i>Irradiation</i>				
Ce produit n'a pas subi de traitement d'ionisation. Il n'est donc pas soumis à l'obligation d'étiquetage imposée par la réglementation européenne en vigueur. <i>This product has not been irradiated. It is therefore not subject to the labeling requirements imposed by european regulations.</i>				

BARGUES AGRO INDUSTRIE  46340 LAVERCANTIERE Tel: 05 65 27 00 00 Fax: 05 65 41 57 97 bargues@bargues.com	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET	Date de création: <i>Created date</i> 27/01/2014	Date de révision: <i>Review date</i> 11/12/2025
	Amandes blanchies entières naturelles 12 x 1kg	Version:	f
	<i>Whole blanched almonds 12 x 1 kg</i>	Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i>	
	Code article: <i>Item code</i>	34504	Destinataire: <i>Receiver</i> BRUYERRE
		Date d'émission: <i>Issue date</i>	11/12/2025

Compatibilité avec des régimes spécifiques:
Suitability for specific diets

Certificat kasher: oui *yes*
Kosher certificate

Compatible avec l'alimentation halal: oui *yes*
Suitable for a muslim diet

Convient à un régime végétarien: oui *yes*
Suitable for a vegetarian diet

Convient à un régime végétalien: oui *yes*
Suitable for a vegan diet

Issu de l'agriculture biologique: non *no*
Organic food origin
ENGAGEMENT QUALITE
Quality

Bargues Agro industrie est certifié FSSC 22 000 et démontre ainsi son engagement dans la maîtrise de la sécurité des produits livrés.

Bargues Agro industrie is FSSC 22000 certified and demonstrates its commitment to the food safety
