

BARGUES AGRO INDUSTRIE  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> 12/12/2014	Date de révision: <i>Review date</i> 03/06/2024
	Amandes grises entières natures 12 x 1 kg		Version: d	Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i> 
	<i>Raw Whole skinned almonds</i> 12 x 1 kg		Destinataire: <i>Receiver</i>	
	Code article: <i>Item code</i>	34401	Date d'émission: <i>Issue date</i>	03/06/2024

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Product characteristics

Ingrédients: <i>Ingredients</i>	100 % d'amandes douces entières décortiquées avec peau <i>100% whole sweet shelled skinned almonds</i>
Allergènes: <i>Allergens:</i>	AMANDE Peut contenir d'autres fruits à coque et des pignons de pin <i>ALMOND May contain other nuts and pine kernel</i>
Origine: <i>Origin</i>	USA, Chili ou Australie <i>USA, Chile or Australia</i>
Description: <i>Description</i>	Partie comestible de l'amande douce (<i>Prunus Amygdalus</i>) , décortiquée entière avec la peau <i>Edible portion of sweet almond (Prunus Amygdalus), shelled. Whole sweet almond with skin</i>
Couleur: <i>Colour</i>	Marron <i>Brown</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>		< 7 %		Dessicateur infrarouge <i>Infrared dessicator</i>			
Calibre ou granulométrie <i>Size or granulometry</i>		23-27 fruits dans 28,35 g (once) tolérance 20-28		Méthode interne <i>Internal method</i>			
Valeurs nutritionnelles pour 100 g d'aliments extraites de la table de composition nutritionnelle Cical :							
Extrait sec <i>Dry extract</i>	Protéines <i>Proteins</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%	22,60%	53,40%	2.93 %	10,20%	1,61 mg	4 mg	7,85 % dont 4,4% de sucres et 0,6% 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 Règlement UE 1169/2011 <i>Energy values</i>	
4,19%		13,5%		31,80%		634 kcal, 2620 kJ	
1/4							

BARGUES AGRO INDUSTRIE  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> 12/12/2014	Date de révision: <i>Review date</i> 03/06/2024
	Amandes grises entières natures 12 x 1 kg		Version: d	Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i>
	<i>Raw Whole skinned almonds</i> 12 x 1 kg		Destinataire: <i>Receiver</i>	BRUYERRE
	Code article: <i>Item code</i>	34401	Date d'émission: <i>Issue date</i>	03/06/2024

CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT:

Preserving and packaging

Conditions de stockage:

Storage conditions

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.

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.

Date de durabilité minimale :

BBE

12 mois. Tout emballage ouvert, doit être soigneusement refermé après chaque utilisation.

12 months. Every package opened must be carefully resealed after each use

Conditionnement:

Packaging

carton de 12 sachets de 1 kg

box with 12 bags of 1 kg

Identification:

Labelling

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.

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.

Code douanier:

Customs code

08021290

SECURITE DES ALIMENTS

Food safety

Corps étrangers:

Foreign bodies

Métalliques (*metals*)

Seuil de détection des détecteurs de métaux. (*Detection limits.*)

Autres (*others*) :

≤ 5 pièces par tonne (*Pieces per ton*)

Mycotoxines:

Mycotoxins:

Aflatoxines B1:

<8 ppb

Aflatoxines B1-B2-G1-G2:

<10 ppb

Pesticides :

Pesticides

Conformes à la réglementation Européenne en vigueur.

Accordance with current European regulations.

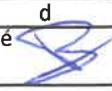
Mélatamine:

Melamine

Conforme à la réglementation Européenne en vigueur.

Accordance with current European regulations.

Microbiologie: <i>Microbiology</i>	Spécifications <i>Specifications</i>	Tolérance <i>Tolerance</i>	Méthode d'analyse <i>Analysis method</i>
Flore totale <i>Total vital count</i>	≤ 50 000/g	≤ 100 000/g	3M 01/1 09/89 ou NF EN ISO 4833
Entérobacteriaceae/ Coliformes	≤ 100/g	≤ 300/g	3M 01/6 09/97 ou NF V08-054
Levures <i>Yeasts</i>	≤ 500/g	≤ 5000/g	NF V 08 036
Moisissures <i>Moulds</i>	≤ 500/g	≤ 5000/g	NF V 08 036
E. Coli	Non détecté/g	< 10/g	NF ISO 7218 ou NF ISO 16649-2
Salmonella	Non détecté/25 g		UNI 03/06-12/07 ou RAY 32/02-06/08

BARGUES AGRO INDUSTRIE  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>	Date de révision: <i>Review date</i>
	Amandes grises entières nature 12 x 1 kg <i>Raw Whole skinned almonds</i> <i>12 x 1 kg</i>		12/12/2014	03/06/2024
			Version: d Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i> 	
	Code article: <i>Item code</i>	34401	Destinataire: <i>Receiver</i>	BRUYERRE
		Date d'émission: <i>Issue date</i>	03/06/2024	
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	
Œuf 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, pignon de pin) <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>				
3/4				

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> 12/12/2014	Date de révision: <i>Review date</i> 03/06/2024
	Amandes grises entières naturelles 12 x 1 kg		Version:	Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i> 
	<i>Raw Whole skinned almonds</i> 12 x 1 kg		Destinataire: <i>Receiver</i>	BRUYERRE
	Code article: <i>Item code</i>	34401	Date d'émission: <i>Issue date</i>	03/06/2024

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

Bargues Agroindustrie is FSSC 22 000 certified which demonstrate our commitment to the food safety.
