

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> 09/12/2013	Date de révision: <i>Review date</i> 14/12/2017
	Noix invalide extra France 12 x 1 kg	Version: D Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i>	
	<i>French Light broken walnuts</i> 12 x 1 kg	Destinataire: <i>Receiver</i> BRUYERRE	
	Code article: <i>Item code</i> 12108	Date d'émission: <i>Issue date</i> 14/12/2017	

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Product characteristics

Ingrédients: <i>Ingrédients</i>	100% cerneaux de noix décortiquées 100% shelled walnuts
Allergènes: <i>Allergens</i>	CERNEAUX DE NOIX Peut contenir d'autres fruits secs à coque et du cacao WALNUT May contain other nuts and cocoa
Origine: <i>Origin</i>	Fabriqué en France à partir de cerneaux origine France <i>Made in France with French walnuts</i>
Description: <i>Description</i>	Partie comestible de la noix Juglans Regia, obtenue par cassage mécanique ou manuel. Les cerneaux sont calibrés et triés <i>Edible part of the nut Juglans Regia, obtained by mechanical or manual breaking. Kernels are graded and sorted</i>
Couleur: <i>Colour</i>	Beige clair à beige foncé. <i>Light beige to dark beige</i>
Texture: <i>Texture</i>	Ferme, craquante en bouche <i>Firm, crispy</i>
Goût: <i>Taste</i>	Fruité, absence de goût rance <i>Fruity taste without any rancid taste</i>
Utilisation attendue: <i>Expected usage</i>	Décoration, incorporation <i>Decor, 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>		Morceaux de 7 à 15 mm		Tamiseur RETSCH <i>RETSCH sieve shakers</i>		
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g d'aliment (extrait de la table de composition nutritionnelle Ciqual 2016)						
Extrait sec <i>Dry extract</i>	Protéines <i>Proteins</i>	Lipides <i>Fat</i>	Cendres <i>Ashes s</i>	Fibres <i>Fibers</i>	Sodium Sel <i>Sodium Salt</i>	Glucides <i>Carbohydrates</i>
95 ± 1 %	14,00%	65,00%	1.84 %	6,32%	2,8 mg/100g 0,007 g/100g	8,58 % dont 2,86% de sucres, 1,5 % 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 Règlement UE 1169/2011 <i>Energy values</i>
6,10%		44%		12,00%		698 kcal, 2880 kJ

1/4

  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>	Date de révision: <i>Review date</i>
	Noix invalide extra France 12 x 1 kg		09/12/2013	
	<i>French Light broken walnuts</i> 12 x 1 kg		Version: D	Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i>
	Code article: <i>Item code</i>	12108	Destinataire: <i>Receiver</i>	BRUYERRE
			Date d'émission: <i>Issue date</i>	14/12/2017

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 humidity 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 of 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

08023100

SECURITE DES ALIMENTS

Food safety

Corps étrangers:

Foreign bodies

Métalliques (*metals*)

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

Autres (*others*) :

≤ 3 pièces par kg (*Pieces per kg*)

Mycotoxines:

Mycotoxins:

Aflatoxines B1:

<2 ppb

Aflatoxines B1-B2-G1-G2:

<4 ppb

Pesticides :

Pesticides

Conformes à la réglementation Européenne en vigueur.

Accordance with current European regulations.

Mélamine:

Melamine

Conformes à la réglementation Européenne en vigueur.

Accordance with current European regulations.

Microbiologie:	Spécifications	Tolérance	Méthode d'analyse
<i>Microbiology</i>	<i>Specifications</i>	<i>Tolerance</i>	<i>Analysis method</i>
Staphylococcus aureus	Absence/g	≤ 100/g	NF EN ISO 6888-3 ou NF ISO 7218
Bacillus cereus présumptifs à 30°C	≤ 100/g	≤ 1000/g	NF EN ISO 7932
Salmonella	Absence/25 g	Absence/25 g	UNI 03/06-12/07 ou RAY 32/02-06/08
E. Coli	Absence/g	≤ 10/g	NF ISO 7218 ou NF ISO 16649-2
Listeria monocytogenes	Absence/25g	< 100/g	BKR 23/02-11/02 ou AES 10/03-09/00

	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET	Date de création: <i>Created date</i>	Date de révision: <i>Review date</i>
---	--	--	---



46340 LAVERCANTIERE
Tel: 05 65 27 00 00
Fax: 05 65 41 57 97
bargues@bargues.com

Noix invalide extra France
12 x 1 kg

French Light broken walnuts
12 x 1 kg

Code article: 12108
Item code

09/12/2013

Version: D
Validé par le service qualité
Quality service validation

Destinataire: BRUYERRE
Receiver

Date d'émission: 14/12/2017
Issue date

Allergènes alimentaires:
Food allergens

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	oui/yes*	non/no*
Cœuf et dérivés <i>Eggs and derivative</i>	oui /yes	oui/yes*	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	oui/yes*	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, pine kernel)</i>	oui / yes	oui /yes	oui (noix) + présence d'autres fruits secs à coque <i>yes (walnut) may contains others nuts</i>
Céréales contenant du gluten >10mg/kg <i>Gluten</i>	oui /yes	oui/yes*	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

* Pas de contamination croisée possible, procédure de nettoyage. *No risk of crossed contamination, cleaning procedure.*

OGM: Produits non OGM et par conséquent non soumis à l'obligation d'étiquetage imposée par la réglementation européenne en vigueur.
GMO Non-GMO products and therefore not subject to the labeling requirement imposed by the european regulations.

Ionisation: 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.
Irradiation This product has not been irradiated. It is therefore not subject to the labeling requirements imposed by european regulations.

BARGUES
AGRO INDUSTRIE

FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL SHEET

Date de création:
Created date
09/12/2013

Date de révision:
Review date
3/4



46340 LAVERCANTIERE
Tel: 05 65 27 00 00
Fax: 05 65 41 57 97
bargues@bargues.com

NOIX invendue extra France

12 x 1 kg

French Light broken walnuts
12 x 1 kg

Code article: 12108
Item code

Version: D

Validé par le service qualité
Quality service validation

Destinataire: BRUYERRE
Receiver

Date d'émission: 14/12/2017
Issue date

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 thus demonstrates its commitment to the safety control products delivered.

