



FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL SHEET

Noisette blanchie entière
12 X 1 kg

Whole blanched hazelnut
12 x 1 kg

Code article: 24501
Item code

Date de création:
Created date

17/12/2013

Date de révision:
Review date

15/02/2021

Version: e
Validé par le service qualité
Quality service validation

Destinataire: BRUYERRE
Receiver

Date d'émission: 15/02/2021
Issue date

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT
Product characteristics

Ingrédients: <i>Ingrédients</i>	100 % de noisettes décortiquées blanchies entières <i>100% whole blanched hazelnut</i>
Allergènes: <i>Allergens:</i>	NOISETTE. Peut contenir d'autres fruits secs à coque et du cacao <i>HAZELNUT. May contains others nuts and cocoa nibs</i>
Origine: <i>Origin</i>	Turquie, Italie <i>Turkey, Italy</i>
Description: <i>Description</i>	Partie comestible de la noisette (<i>Corylus avellana</i>), décortiquée et blanchie <i>Edible portion of hazelnut (Corylus avellana), shelled and blanched</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 la noisette, absence de goût de rance. <i>Characteristic taste of hazelnut, 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>	< 3 %	Dessiccateur infrarouge <i>Infrared dessicator</i>
Calibre ou granulométrie <i>Size or granulometry</i>	CALIBRE 11-15	Tamiseur RETSCH <i>RETSCH sieve shakers</i>

Table de composition nutritionnelle Ciqual pour 100 g d'aliments:

Extrait sec <i>Dry extract</i>	Protéines <i>Protein</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>
> 97 %	17,00%	56,9%	2,62%	11,60%	< 5 mg	0,013 g	7,16 % dont 4,9% de sucres, < 0,35% 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>				
4,75%	5,40%	44,2%	631,9 kcal, 2608,8 kJ				



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

FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL SHEET

Noisette blanchie entière
12 X 1 kg

Whole blanched hazelnut
12 x 1 kg

Code article: 24501
Item code

Date de création:
Created date

17/12/2013

Date de révision:
Review date

Version: e

Validé par le service qualité
Quality service validation

Destinataire: BRUYERRE
Receiver

Date d'émission: 15/02/2021
Issue date

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. Palette EURO 80 X 120.
Box with 12 bags of 1 kg.. EURO pallet 80x120

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

08022200

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: < 5 ppb
Aflatoxines B1-B2-G1-G2: < 10 ppb

Pesticides, métaux lourds et chlorate :

Pesticides, heavy metals and chlorate:

Conformes à la réglementation Européenne en vigueur.
Accordance with current European regulations.

Mélatamine:
Melamine

Conformes 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>	≤ 10 000/g	≤ 20 000/g	3M 01/1 09/89 ou NF EN ISO 4833
Coliformes totaux <i>Total coliforms</i>	≤ 10/g	≤ 100/g	3M 01/6 09/97 ou NF V08-054
Levures <i>Yeasts</i>	≤ 100/g	≤ 500/g	NF V 08 036
Moisissures <i>Moulds</i>	≤ 100/g	≤ 500/g	NF V 08 036
E. Coli	Non détecté/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



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

FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL SHEET

Noisette blanchie entière
12 X 1 kg

Whole blanched hazelnut
12 x 1 kg

Code article: 24501
Item code

Date de création:
Created date

17/12/2013

Date de révision:
Review date

Version: e

Validé par le service qualité
Quality service validation

Destinataire: BRUYERRE
Receiver

Date d'émission: 15/02/2021
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	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, pine kernel)</i>	oui / yes	oui / yes	oui (noisette) + présence possible d'autres fruits secs à coque <i>yes (hazelnut) may contain other 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: 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.

46340 LAVERCANTIERE
Tel: 05 65 27 00 00
Fax: 05 65 41 57 97
bargues@bargues.com**FICHE TECHNIQUE**
*TECHNICAL SHEET*Noisette blanchie entière
12 X 1 kg*Whole blanched hazelnut*
*12 x 1 kg*Code article: 24501
*Item code*Date de création:
Created date

17/12/2013

Date de révision:
Review date

Version: e

Validé par le service qualité
*Quality service validation*Destinataire: BRUYERRE
*Receiver*Date d'émission: 15/02/2021
*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 food safety.