



FICHE TECHNIQUE

TECHNICAL SHEET

Amandes blanchies hachées natures

2/4 mm

12 x 1 kg

Chopped blanched almonds 2/4 mm

12 x 1 kg

Code article:

35507

Item code

Date de création:

Created date

08/01/2014

Date de révision:

Review date

15/02/2021

Version:

d

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:

Ingrédients

100 % d'amandes douces blanchies hachées natures

100% chopped blanched almonds

Allergènes:

Allergens:

AMANDE. Peut contenir d'autres fruits à coque et du cacao.

ALMOND . May contain other nuts and cocoa.

Origine:

Origin

Fabriqué en Espagne à partir d'amande origine USA, Australie, Portugal ou Espagne.

Made in Spain with almonds from USA, Australia, Portugal or Spain

Description:

Description

Partie comestible de l'amande douce (*Prunus Amygdalus*), décortiquée et blanchie. Les amandes douces décortiquées blanchies sont ensuite triées, hachées puis calibrées

Edible portion of sweet blanched almond (Prunus Amygdalus), shelled. Sweet blanched almond are sorted, chopped and sized

Couleur:

Colour

Beige

Beige

Texture:

Texture

Ferme

Firm

Goût:

Taste

Goût caractéristique de l'amande blanchie, absence de goût de rance.

Characteristic taste of blanched almond, no rancid flavor.

Utilisation attendue:

Expected usage

Décor, incorporation

Decoration, inclusion

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET VALEURS NUTRITIONNELLES:

Physico-chemical characteristics and nutritional values

	Valeur / Value	Méthode / Analysis method
Humidité <i>Moisture</i>	< 5,5 %	Dessiccateur infrarouge <i>Infrared dessicator</i>
Calibre ou granulométrie <i>Size or granulometry</i>	2/4 mm	Tamiseur RETSCH <i>RETSCH sieve shakers</i>

Valeurs nutritionnelles extraites de la table de composition nutritionnelle Ciqual pour 100g d'aliments:

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>
> 94,5 %	25,80%	52,50%	2,91%	9,90%	19 mg	0,048 g	8,76 % dont 4,63% de sucres et 1% 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>				
3,95%	12,4%	33,40%	631 kcal, 2610 kJ				



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

FICHE TECHNIQUE

TECHNICAL SHEET

Amandes blanchies hachées natures

2/4 mm

12 x 1 kg

Chopped blanched almonds 2/4 mm 12 x 1 kg

Code article: 35507
Item code

Date de création:
Created date

08/01/2014

Date de révision:
Review date

Version: d

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

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*) :

≤ 10 pièces par tonne (*Pieces per ton*)

Mycotoxines:

Mycotoxins:

Aflatoxines B1:

<8 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	≤ 50 000/g	3M 01/1 09/89 ou NF EN ISO 4833
Enterobacteriaceae	≤ 10/g	≤ 100/g	3M 01/6 09/97 ou NF V08-054
Levures <i>Yeasts</i>	≤ 100/g	≤ 1000/g	NF V 08 036
Moisissures <i>Moulds</i>	≤ 500/g	≤ 1000/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

Amandes blanchies hachées natures
2/4 mm
12 x 1 kg

Chopped blanched almonds 2/4 mm 12 x 1 kg

Code article: 35507
Item code

Date de création:
Created date

08/01/2014

Date de révision:
Review date

Version: d

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>	non /no	non /no	non/no
Œuf et dérivés <i>Eggs and derivative</i>	non /no	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>	non /no	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 (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>	non / no	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.

**FICHE TECHNIQUE****TECHNICAL SHEET**

Amandes blanchies hachées natures

2/4 mm

12 x 1 kg

*Chopped blanched almonds 2/4 mm 12
x 1 kg*Code article: 35507
Item code

Date de création:

Created date

08/01/2014

Date de révision:

Review date

Version:

d

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 22 000 certified which demonstrate our commitment to the food safety.