



## 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*

22/12/2022

Version:

E

Validé par le service qualité

*Quality service validation*

Destinataire:

BRUYERRE

*Receiver*

Date d'émission:

22/12/2022

*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 des pignons de pin**

**ALMOND . May contain other nuts and pine kernel**

**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 <b>Règlement UE 1169/2011</b>				
3,95%	12,4%	33,40%	<i>Energy values</i> 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: E  
Validé par le service qualité  
*Quality service validation*

Destinataire: BRUYERRE  
*Receiver*

Date d'émission: 22/12/2022  
*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:**

*Microbiology*

Spécifications

*Specifications*

Tolérance

*Tolerance*

Méthode d'analyse

*Analysis method*

Flore totale *Total vital count*

≤ 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 *Yeasts*

≤ 100/g

≤ 1000/g

NF V 08 036

Moisissures *Moulds*

≤ 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: E

Validé par le service qualité  
*Quality service validation*

Destinataire: BRUYERRE  
*Receiver*

Date d'émission: 22/12/2022  
*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 &gt;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](mailto: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*

E

Version:

Validé par le service qualité  
*Quality service validation*Destinataire:  
*Receiver*

BRUYERRE

Date d'émission:  
*Issue date*

22/12/2022

**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.*