

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: Created date 22/01/2014	Date de révision: Review date 12/02/2026
	Amandes blanchies batonnets 12 x 1 kg		Version:	g
	Blanched almonds sticks 12 x 1 kg		Validé par le service qualité Quality service validation	
	Code article: Item code		Destinataire: Receiver	BRUYERE
		37602	Date d'émission: Issue date	12/02/2026

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Product characteristics

Ingrédients: Ingredients	100 % d'amandes douces blanchies natures 100% blanchéd sweet almonds
Allergènes: Allergens:	AMANDES. Peut contenir d'autres fruits scés à coque et des pignons de pin. ALMONDS. May contain others nuts and pine kernels.
Origine: Origin	Fabriqué en Espagne à partir d'amande origine USA Made in Spain with almonds from USA
Description: Description	Partie comestible de l'amande douce (<i>Prunus Amygdalus</i>), décortiquée et blanchie. Les amandes douces décortiquées blanchies sont ensuite triées, hachées en batonnets Edible portion of sweet blanchéd almond (<i>Prunus Amygdalus</i>), shelled. Sweet blanchéd almond are sorted, chopped in sticks
Couleur: Colour	Beige Beige
Texture: Texture	Ferme, croquant Firm, crispy
Goût: Taste	Goût caractéristique de l'amande, absence de goût de rance. Characteristic taste of almond, no rancid flavor.
Utilisation attendue: Expected usage	Décor Decoration

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>				
Epaisseur <i>Thickness (mm)</i>	< 4 mm		Mesures <i>Measure</i>				
Longueur <i>Lenght</i>	< 2 mm max 2% > 21 mm max 10 %						
Valeurs nutritionnelles extraites de la table de composition nutritionnelle Ciqua 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 %	24,10%	54,00%	3,00%	10,70%	<10 mg	<0,025	10,0 % dont 6,9% 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>	
4,20%		14,2%		35,60%		645 kcal, 2697 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 TECHNICAL SHEET		Date de création: <i>Created date</i> 22/01/2014	Date de révision: <i>Review date</i> 12/02/2026
	Amandes blanchies batonnets 12 x 1 kg		Version: g	Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i> 
	<i>Blanched almonds sticks</i> 12 x 1 kg		Destinataire: <i>Receiver</i> BRUYERE	
	Code article: <i>Item code</i> 37602		Date d'émission: <i>Issue date</i> 12/02/2026	

CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT:

Preserving and packaging

Conditions de stockage: <i>Storage conditions</i>	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. <i>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.</i>
Date de durabilité minimale : <i>BBE</i>	12 mois. Tout emballage ouvert, doit être soigneusement refermé après chaque utilisation. <i>12 months. Every package opened must be carefully resealed after each use</i>
Conditionnement: <i>Packaging</i>	Carton de 12 sachets de 1 kg <i>Box of 12 bags of 1 kg</i>
Identification: <i>Labelling</i>	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. <i>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.</i>
Code douanier: <i>Customs code</i>	08021290

SECURITE DES ALIMENTS

Food safety

Corps étrangers: <i>Foreign bodies</i>	Métalliques (<i>metals</i>)	Seuil de détection des détecteurs de métaux. (<i>Detection limits.</i>)
	Autres (<i>others</i>) :	≤ 5 pièces par tonne (<i>Pieces per ton</i>)
Mycotoxines: <i>Mycotoxins:</i>	Aflatoxines B1:	<8 ppb
	Aflatoxines B1-B2-G1-G2:	<10 ppb

Pesticides, métaux lourds et chlorate : <i>Pesticides, heavy metals and chlorate:</i>	Conformes à la réglementation Européenne en vigueur. <i>Accordance with current European regulations.</i>
---	--

Mélatamine: <i>Melamine</i>	Conformes à la réglementation Européenne en vigueur. <i>Accordance with current European regulations.</i>
---------------------------------------	--

Microbiologie:	Spécifications	Tolérance	Méthode d'analyse
<i>Microbiology</i>	<i>Specifications</i>	<i>Tolerance</i>	<i>Analysis method</i>
Flore totale <i>Total vital count</i>	≤ 10 000/g	≤ 100 000/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>	≤ 250/g	≤ 500/g	NF V 08 036
Moisissures <i>Moulds</i>	≤ 250/g	≤ 500/g	NF V 08 036
E. Coli	Non détecté/g	Non détecté/g	NF ISO 7218 ou NF ISO 16649-2
Salmonella	Non détecté/25 g	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 <i>TECHNICAL SHEET</i>		Date de création: <i>Created date</i>	Date de révision: <i>Review date</i>
	Amandes blanchies batonnets 12 x 1 kg		22/01/2014	12/02/2026
			Version: _____ g Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i> 	
	<i>Blanched almonds sticks</i> 12 x 1 kg		Destinataire: <i>Receiver</i> BRUYERE	
Code article: <i>Item code</i> 37602		Date d'émission: <i>Issue date</i> 12/02/2026		
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) <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 contain 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>				



46340 LAVERCANTIERE

Tel: 05 65 27 00 00

Fax: 05 65 41 57 97

bargues@bargues.com

FICHE TECHNIQUE
*TECHNICAL SHEET***Amandes blanchies batonnets**
12 x 1 kg*Blanched almonds sticks*
*12 x 1 kg*Code article: 37602
*Item code*Date de création:
Created date

22/01/2014

Date de révision:
Review date

12/02/2026

Version: 8

Validé par le service qualité
*Quality service validation*Destinataire: BRUYERE
*Receiver*Date d'émission: 12/02/2026
*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 demonstrates its commitment to the food safety