

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> 23/01/2014	Date de révision: <i>Review date</i> 22/12/2022
	Poudre Amande blanchie nature 12 x 1 kg		Version:	e
	<i>Blanched almond meal</i> 12 <i>x 1 kg</i>		Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i>	
	Code article: <i>Item code</i>	36502	Destinataire: <i>Receiver</i>	BRUYERE
			Date d'émission: <i>Issue date</i>	22/12/2022

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Product characteristics

Ingrédients: <i>Ingrédients</i>	100 % d'amandes blanchies natures (<i>Prunus Amygdalus</i>) <i>100% blanched almonds (Prunus Amygdalus)</i>
Allergènes: <i>Allergens:</i>	AMANDES. Peut contenir d'autres fruits secs à coque et des pignons de pin. <i>ALMONDS. May contain others nuts and pine kernels.</i>
Origine: <i>Origin</i>	Fabriqué en Espagne à partir d'amande origine USA, Australie, Portugal et/ ou Espagne. <i>Made in Spain with almonds from USA, Australia, Portugal and /or Spain.</i>
Description: <i>Description</i>	Partie comestible de l'amande douce (<i>Prunus Amygdalus</i>), décortiquée et blanchie. Les amandes douces décortiquées blanchies sont ensuite triées, hachées puis calibrées en poudre <i>Edible portion of sweet blanched almond (Prunus Amygdalus), shelled. Sweet blanched almond are sorted, chopped and sized</i>
Couleur: <i>Colour</i>	Beige <i>Beige</i>
Texture: <i>Texture</i>	Poudreuse <i>Meal</i>
Goût: <i>Taste</i>	Goût caractéristique de l'amande, absence de goût de rance. <i>Characteristic taste of almond, no rancid flavor.</i>
Utilisation attendue: <i>Expected usage</i>	Inclusion <i>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>		< 6,5 %	Dessicateur infrarouge <i>Infrared dessicator</i>				
Calibre ou granulométrie <i>Average thickness (mm)</i>		> 2 mm max 10 % < 2 mm min 90 %	Tamiseur RETSCH <i>RETSCH sieve shakers</i>				
Valeurs moyennes extraites de la table de composition Ciquall (pour 100 g d'aliment)							
Extrait sec <i>Dry extract</i>	Protéines <i>Proteins</i>	Lipides <i>Fat</i>	Cendres <i>Minerals</i>	Fibres <i>Fibers</i>	Sodium <i>Sodium</i>	Sel <i>Salt</i>	Glucides <i>Carbohydrates</i>
> 93,5 %	25,80%	52,50%	2,91%	9,90%	19 mg	0,048 g	8,76% dont 4,63% de sucres et 1% 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 selon règlement UE 1169/2011 <i>Energy values</i>	
3,95%		12,4%		33,40%		631 kcal, 2610 kJ	

1/4

  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> 23/01/2014	Date de révision: <i>Review date</i>
	Poudre Amande blanchie nature 12 x 1 kg		Version: e	
	<i>Blanched almond meal</i> 12 <i>x 1 kg</i>		Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i>	
	Code article: 36502 <i>Item code</i>		Destinataire: BRUYERE <i>Receiver</i> Date d'émission: 22/12/2022 <i>Issue date</i>	
CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT: <i>Preserving and packaging</i>				
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 with 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 <i>Food safety</i>				
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> Conforme à la réglementation Européenne en vigueur. <i>Accordance with current European regulation.</i>				
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>	≤ 30 000/g	≤ 100 000/g	3M 01/1 09/89 ou NF EN ISO 4833	
Total coliforms	≤ 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	
2/4				

  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> 23/01/2014	Date de révision: <i>Review date</i>
	Poudre Amande blanchie nature 12 x 1 kg		Version: _____ e	
	<i>Blanched almond meal</i> 12 <i>x 1 kg</i>		Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i>	
	Code article: 36502 <i>Item code</i>		Destinataire: BRUYERE <i>Receiver</i> Date d'émission: 22/12/2022 <i>Issue date</i>	
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: Produits non OGM et par conséquent non soumis à l'obligation d'étiquetage imposée par la réglementation européenne en vigueur. <i>GMO Non-GMO products and therefore not subject to the labeling requirement imposed by the european regulations.</i>				
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. <i>Irradiation 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

Poudre Amande blanchie nature
12 x 1 kg

Blanched almond meal 12
x 1 kg

Code article: 36502
Item code

Date de création:
Created date

23/01/2014

Date de révision:
Review date

Version: e

Validé par le service qualité
Quality service validation

Destinataire: BRUYERE
Receiver

Date d'émission: 22/12/2022
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

