



**FICHE TECHNIQUE**  
*TECHNICAL SHEET*

Noix invalide arlequin import  
2 sacs de 5 kg

*Amber Broken imported walnuts*  
*2 bags of 5 kg*

Code article: 14309  
*Item code*

Date de création:  
*Created date*

11/12/2013

Date de révision:  
*Review date*

29/11/2016

Version: c

Validé par le service qualité  
*Quality service validation*

Destinataire:  
*Receiver*

VANHOEBROCK

Date d'émission:  
*Issue date*

29/11/2016

**CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**  
*Product characteristics*

<b>Ingrédients:</b> <i>Ingrédients</i>	100% cerneaux de noix décortiquées <i>100% shelled walnuts</i>
<b>Allergènes:</b> <i>Allergens:</i>	<b>CERNEAUX DE NOIX</b> Peut contenir d'autres fruits secs à coque et du cacao <i>WALNUT May contain other nuts and cocoa</i>
<b>Origine:</b> <i>Origin</i>	Fabriqué en France à partir de cerneaux origine Import (Inde, Moldavie, Ukraine, Hongrie, Slovaquie...) <i>Made in France with imported walnuts (India, Moldova, Ukraine, Hungary, Slovakia ...)</i>
<b>Description:</b> <i>Description</i>	Partie comestible de la noix Juglans Regia, obtenue par cassage mécanique ou manuel. Les cerneaux sont calibrés et triés <i>Edible part of the nut Juglans Regia, obtained by mechanical or manual breaking. Kernels are graded and sorted</i>
<b>Couleur:</b> <i>Colour</i>	Marron clair à marron foncé. <i>Light brown to dark brown</i>
<b>Texture:</b> <i>Texture</i>	Ferme, craquante en bouche <i>Firm, crispy</i>
<b>Goût:</b> <i>Taste</i>	Fruité, absence de goût rance <i>Fruity taste without any rancid taste</i>
<b>Utilisation attendue:</b> <i>Expected usage</i>	Décoration, incorporation <i>Decor, 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%		Dessicateur infrarouge <i>Infrared dessicator</i>		
Calibre ou granulométrie <i>Size or granulometry</i>		Morceaux de 7 à 15 mm		Tamiseur RETSCH <i>RETSCH sieve shakers</i>		
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g d'aliment (extrait de la table de composition nutritionnelle Ciqual 2012)</b>						
Extrait sec <i>Dry extract</i>	Protides <i>Protids</i>	Lipides <i>Fat</i>	Minéraux <i>Minerals</i>	Fibres <i>Fibers</i>	Sodium Sel <i>Sodium Salt</i>	Glucides <i>Carbohydrates</i>
95 ± 1 %	14,70%	65.20%	1.80 %	5.70%	< 3 mg/100g < 7,5 mg/100g	10,80 % dont 3% de sucres, 1,5 % 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 <b>Règlement UE 1169/2011</b> <i>Energy values</i>
5,73%		44%		11,80%		698 Kcal, 2880 Kj



**FICHE TECHNIQUE**  
*TECHNICAL SHEET*

Noix invalide arlequin import  
2 sacs de 5 kg

*Amber Broken imported walnuts*  
*2 bags of 5 kg*

Code article: 14309  
*Item code*

Date de création:  
*Created date*

11/12/2013

Date de révision:  
*Review date*

Version: c  
Validé par le service qualité  
*Quality service validation*

Destinataire: VANHOEBROCK  
*Receiver*

Date d'émission: 29/11/2016  
*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 humidity 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 2 sacs sous vide de 5 kg  
*box with 2 undervacuum bags of 5 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*

08023100

**SECURITE DES ALIMENTS**  
*Food safety*

**Corps étrangers:**

*Foreign bodies*

Métalliques (*metals*) : Seuil de détection des détecteurs de métaux. (*Detection limits.*)  
Autres (*others*) : ≤ 3 pièces par kg (*Pieces per kg*)

**Mycotoxines:**

*Mycotoxins:*

Aflatoxines B1: <2 ppb  
Aflatoxines B1-B2-G1-G2: <4 ppb

**Pesticides :**

*Pesticides*

Conformes à la réglementation en vigueur.  
*Accordance with current regulations.*

**Mélatamine:**

*Melamine*

Conforme à la réglementation en vigueur.  
*Accordance with current regulation.*

<b>Microbiologie:</b> <i>Microbiology</i>	Spécifications <i>Specifications</i>	Tolérance <i>Tolerance</i>	Méthode d'analyse <i>Analysis method</i>
Staphylococcus aureus	Absence/g	≤ 100/g	NF EN ISO 6888-3 ou NF ISO 7218
Bacillus cereus présomptifs à 30°C	≤ 100/g	≤ 1000/g	NF EN ISO 7932
Salmonella	Absence/25 g	Absence/25 g	UNI 03/06-12/07 ou RAY 32/02-06/08
E. Coli	Absence/g	≤ 10/g	NF ISO 7218 ou NF ISO 16649-2
Listeria monocytogenes	Absence/25g	< 100/g	BKR 23/02-11/02 ou AES 10/03-09/00



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

**FICHE TECHNIQUE**  
*TECHNICAL SHEET*

Noix invalide arlequin import  
2 sacs de 5 kg

*Amber Broken imported walnuts*  
*2 bags of 5 kg*

Code article: 14309  
*Item code*

Date de création:  
*Created date*

11/12/2013

Date de révision:  
*Review date*

Version: c

Validé par le service qualité  
*Quality service validation*

Destinataire: VANHOEBROCK  
*Receiver*

Date d'émission: 29/11/2016  
*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	oui/yes*	non/no*
Œuf et dérivés <i>Eggs and derivative</i>	oui / yes	oui/yes*	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	oui/yes*	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 (noix) + présence possible d'autres fruits secs à coque <i>yes (walnut) may contains others nuts</i>
Céréales contenant du gluten >10mg/kg <i>Gluten</i>	oui / yes	oui/yes*	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

\* Pas de contamination croisée possible, procédure de nettoyage. *No risk of crossed contamination, cleaning procedure.*

**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**Noix invalide arlequin import  
2 sacs de 5 kg*Amber Broken imported walnuts*  
*2 baqs of 5 kg*Code article: 14309  
*Item code*Date de création:  
*Created date*

11/12/2013

Date de révision:  
*Review date*

Version: c

Validé par le service qualité  
*Quality service validation*Destinataire:  
*Receiver* VANHOEBROCKDate d'émission:  
*Issue date* 29/11/2016**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 safety control products delivered.*