

BARGUES AGRO INDUSTRIE  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> 22/01/2014	Date de révision: <i>Review date</i> 12/02/2026
	Amande blanchie effilée nature 12 sachets 1 kg		Version: f	Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i> 
	<i>Slivered blanched almond</i> 12 bags x 1 kg		Destinataire: <i>Receiver</i>	BRUYERRE
	Code article: <i>Item code</i>	37403	Date d'émission: <i>Issue date</i>	12/02/2026

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Product characteristics

Ingrédients: <i>Ingrédients</i>	100 % d'amandes blanchies effilées natures 100% <i>blanched slivered almonds</i>
Allergènes: <i>Allergens:</i>	Peut contenir d'autres fruits secs à coque et des pignons de pin <i>May contain other nuts and pine kernel</i>
Origine: <i>Origin</i>	Fabriqué en Espagne à partir d'amande origine USA <i>Made in Spain with almonds from USA</i>
Description: <i>Description</i>	Fines tranches épaisseur 0.70 mm environ <i>Thin slices, thickness about 0.70 mm.</i>
Couleur: <i>Colour</i>	Beige <i>Beige</i>
Texture: <i>Texture</i>	Ferme, croquant <i>Firm, crispy</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>	Décor <i>Decoration</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>				
Epaisseur moyenne <i>Average</i> <i>t thickness (mm)</i>	0,70 à 0,90 mm		Mesures <i>Measure</i>				
Valeurs moyennes calculées à partir des données extraites de Ciquál (pour 100 g d'aliments):							
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>
> 94%	24,10%	54,00%	3,00%	10,70%	< 10 mg	<0,025 g	10,0% dont 6,9% 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>	
4,20%		14,2%		35,60%		645 kcal, 2697kJ 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: Created date 22/01/2014	Date de révision: Review date 12/02/2026
	Amande blanchie effilée nature 12 sachets 1 kg		Version: f	
	Slivered blanched almond 12 bags x 1 kg		Validé par le service qualité Quality service validation	
	Code article: Item code 37403		Destinataire: Receiver BRUYERRE	
		Date d'émission: Issue date 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 (metals) Seuil de détection des détecteurs de métaux. (Detection limits.) Autres (others): ≤ 5 pièces par tonne (Pieces per ton)				
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 regulations.</i>				
Microbiologie: <i>Microbiology</i>				Méthode d'analyse <i>Analysis method</i>
Flore totale Total vital count	Spécifications <i>Specifications</i> ≤ 10 000/g	Tolérance <i>Tolerance</i> ≤ 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 Yeasts	≤ 250/g	≤ 500/g	NF V 08 036	
Moisissures Moulds	≤ 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	

BARGUES AGRO INDUSTRIE  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>
	Amande blanchie effilée nature 12 sachets 1 kg		22/01/2014	12/02/2026
			Version: f	
	<i>Slivered blanched almond</i> 12 bags x 1 kg		Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i> 	
Code article: <i>Item code</i>		37403	Destinataire: <i>Receiver</i>	BRUYERRE
			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, 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>	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>				

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>	Date de révision: <i>Review date</i>
	Amande blanchie effilée nature 12 sachets 1 kg		22/01/2014 Version:	12/02/2026 f
	<i>Slivered blanched almond</i> <i>12 bags x 1 kg</i>		Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i> 	
	Code article: <i>Item code</i>		Destinataire: <i>Receiver</i>	BRUYERRE Date d'émission: <i>Issue date</i>
		37403	12/02/2026	

Compatibilité avec des régimes spécifiques:

Suitability for specific diets

Certificat kasher:	oui	yes
<i>Kosher certificate</i>		
Compatible avec l'alimentation halal:	oui	yes
<i>Suitable for a muslim diet</i>		
Convient à un régime végétarien:	oui	yes
<i>Suitable for a vegetarian diet</i>		
Convient à un régime végétalien:	oui	yes
<i>Suitable for a vegan diet</i>		
Issu de l'agriculture biologique:	non	no
<i>Organic food origin</i>		

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

