



FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL SHEET

Noix invalide extra France
12 x 1 kg

French Light broken walnuts
12 x 1 kg

Code article: 12108
Item code

Date de création:
Created date

09/12/2013

Date de révision:
Review date

15/02/2021

Version:

d

Validé par le service qualité
Quality service validation

Destinataire:
Receiver

BRUYERRE

Date d'émission:
Issue date

15/02/2021

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT
Product characteristics

Ingrédients: <i>Ingrédients</i>	100% cerneaux de noix décortiquées <i>100% shelled walnuts</i>
Allergènes: <i>Allergens:</i>	CERNEAUX DE NOIX. Peut contenir d'autres fruits secs à coque et du cacao <i>WALNUT. May contain other nuts and cocoa</i>
Origine: <i>Origin</i>	Fabriqué en France à partir de cerneaux origine France <i>Made in France with French walnuts</i>
Description: <i>Description</i>	Partie comestible de la noix <i>Juglans Regia</i> , 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>
Couleur: <i>Colour</i>	Beige clair à beige foncé. <i>Light beige to dark beige</i>
Texture: <i>Texture</i>	Ferme, craquante en bouche <i>Firm, crispy</i>
Goût: <i>Taste</i>	Fruité, absence de goût rance <i>Fruity taste without any rancid taste</i>
Utilisation attendue: <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>	< 5,5%	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>

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g d'aliment (extrait de la table de composition nutritionnelle Ciqual)

Extrait sec <i>Dry extract</i>	Protéines <i>Proteins</i>	Lipides <i>Fat</i>	Cendres <i>Ashes s</i>	Fibres <i>Fibers</i>	Sodium Sel <i>Sodium Salt</i>	Glucides <i>Carbohydrates</i>
> 94,5 %	15,70%	67,30%	1.81 %	6,70%	<5 mg/100g <0,13 g/100g	6,88 % dont 3% de sucres, <0,35 % 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 Règlement UE 1169/2011 <i>Energy values</i>			
6,45%	43,6%	14,10%	709 kcal, 2930 kJ			



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

FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL SHEET

Noix invalide extra France
12 x 1 kg

French Light broken walnuts
12 x 1 kg

Code article: 12108
Item code

Date de création:
Created date

09/12/2013

Date de révision:
Review date

Version: d
Validé par le service qualité
Quality service validation

Destinataire: BRUYERRE
Receiver

Date d'émission: 15/02/2021
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 12 sachets de 1 kg
Box of 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

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 pour 100 kg (*Pieces per 100 kg*)

Mycotoxines:
Mycotoxins:

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

Norme interne en l'absence de référence réglementaire et faible risque lié à son activité de l'eau basse /
Internal standard in the absence of regulatory reference and low risk linked to its low water activity

Staphylococcus aureus	≤ 100/g		NF EN ISO 6888-3 ou NF ISO 7218
Bacillus cereus présomptifs à 30°C	≤ 100/g	≤ 1 000/g	NF EN ISO 7932
Salmonella	Non détecté/25 g	Non détecté/25 g	UNI 03/06-12/07 ou RAY 32/02-06/08
E. Coli	≤ 10/g	≤ 100/g	NF ISO 7218 ou NF ISO 16649-2
Listeria monocytogenes	Non détecté/25 g	< 100/g	BKR 23/02-11/02 ou AES 10/03-09/00



FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL SHEET

Noix invalide extra France
12 x 1 kg

French Light broken walnuts
12 x 1 kg

Code article: 12108
Item code

Date de création:
Created date

09/12/2013

Date de révision:
Review date

Version: d

Validé par le service qualité
Quality service validation

Destinataire: BRUYERRE
Receiver

Date d'émission: 15/02/2021
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	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, pignon de pin) <i>Nuts (Walnut, almond, pistachio, macadamia, cashew, hazelnut, pecan, pine kernel)</i>	oui / yes	oui / yes	oui (noix) + présence 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	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.
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**FICHE TECHNIQUE**
*TECHNICAL SHEET***Noix invalide extra France**
12 x 1 kg*French Light broken walnuts*
*12 x 1 kg*Code article: 12108
*Item code*Date de création:
Created date

09/12/2013

Date de révision:
Review date

Version: d

Validé par le service qualité
*Quality service validation*Destinataire: BRUYERRE
*Receiver*Date d'émission: 15/02/2021
*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 thus demonstrates its commitment to the safety control products delivered.