



FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL SHEET

Pignons de pin grade A
12 x 1 kg

Pine nut kernel grade A
12 x 1 kg

Code article: 92001
Item code

Date de création:
Created date

22/01/2014

Date de révision:
Review date

15/02/2021

Version:

e

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: 100% **pignons de pin** décortiqués variétés *Pinus koraiensis* ou *Pinus Sibirica*, absence de conservateur ou d'additif
Ingrédients 100% **pine kernels**, variety *Pinus koraiensis* ou *Pinus Sibirica*, absence of preservative or additive

Allergènes: **PIGNONS DE PIN. Peut contenir des fruits secs à coque par contamination croisée chez BARGUES et de l'arachide par contamination croisée chez le fournisseur de pignons**
Allergens **PINE KERNELS. May contains other nuts and peanuts by cross contamination by pine kernel supplier**

Origine: Conditionné en France à partir de pignons de pin origine Chine
Origin *Packaging in France with pine kernel from China*

Description: Partie comestible de la variété *Pinus koraiensis* ou *Pinus Sibirica*. Pignons de pin entiers décortiqués
Description *The edible part of the pine kernel of Pinus koraiensis or Pinus Sibirica. Whole pine kernel unshelled*

Couleur: Uniforme, légèrement jaune à crème
Colour *Uniform, slightly yellow to cream*

Texture: Solide sans dureté
Texture *Solid without harshness*

Goût: Caractéristique du pignons de pin
Taste *Characteristic taste of pine kernel*

Utilisation attendue: Décoration, incorporation
Expected usage *Decor, inclusion*

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>	≤ 3%	Dessicateur infrarouge <i>Infrared dessicator</i>	Morceaux, brisures <i>pieces</i>	6 % max
Calibre <i>Size or granulometry</i>	Siberica 950 (+/-) 5 fruits / 100 g		Fruits abimés damaged fruit	5 % max

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

Extrait sec <i>Dry extract</i>	Protéines <i>Proteins</i>	Lipides <i>Fat</i>	Cendres <i>Ashes</i>	Fibres <i>Fibers</i>	Sodium/Sel <i>Sodium/Salt</i>	Glucides <i>Carbohydrates</i>
> 97 %	16,20%	65,00%	2,52%	10,00%	9mg/0,023 g	6,31 % dont 5,21 % de sucres, 1,10% 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>			
5,53%	33%	19,90%	695 kcal; 2870 kJ			



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

FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL SHEET

Pignons de pin grade A
12 x 1 kg

Pine nut kernel grade A
12 x 1 kg

Code article: 92001
Item code

Date de création:
Created date

22/01/2014

Date de révision:
Review date

Version: e

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

08029050

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.

Mélamine:
Melamine

Conformes à la réglementation Européenne en vigueur.
Accordance with current European regulations.

Microbiologie:
Microbiology

	Spécifications <i>Specifications</i>	Tolérance <i>Tolerance</i>	Méthode d'analyse <i>Analysis method</i>
Salmonella	Non détecté/25 g	Non détecté/25 g	UNI 03/06-12/07 ou RAY 32/02-06/08
E. Coli	Non détecté/g	Non détecté/g	NF ISO 7218 ou NF ISO 16649-2
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	Non détecté/25g	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

Pignons de pin grade A
12 x 1 kg

Pine nut kernel grade A
12 x 1 kg

Code article: 92001
Item code

Date de création:
Created date

22/01/2014

Date de révision:
Review date

Version: e

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	Présence possible dans la MP <i>May contains trace in raw materials</i>
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 (pignon de pin) + présence possible d'autres fruits secs à coque (amande, noix, pistache, macadamia, cajou, noisette, pecan) <i>yes (pine kernel) may contains others nuts (almond, walnut,</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

* 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**FICHE TECHNIQUE**
*TECHNICAL SHEET***Pignons de pin grade A**
12 x 1 kg*Pine nut kernel grade A*
*12 x 1 kg*Code article: 92001
*Item code*Date de création:
Created date

22/01/2014

Date de révision:
Review date

Version: e

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 food safety.