



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*

Noisette blanchie entière  
12 X 1 kg

*Whole blanched hazelnut*  
*12 x 1 kg*

Code article: 24501  
*Item code*

Date de création:  
*Created date*

17/12/2013

Date de révision:  
*Review date*

24/04/2017

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

Destinataire: BLAIS DISTRIBUTION  
*Receiver*

Date d'émission: 24/04/2017  
*Issue date*

**CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**  
*Product characteristics*

<b>Ingrédients:</b> <i>Ingrédients</i>	100 % de noisettes décortiquées blanchies entières <i>100% whole blanched hazelnut</i>
<b>Allergènes:</b> <i>Allergens:</i>	<b>NOISETTE</b> Peut contenir d'autres fruits secs à coque et du cacao <i>HAZELNUT May contain other nuts and cocoa nibs</i>
<b>Origine:</b> <i>Origin</i>	Turquie. <i>Turkey</i>
<b>Description:</b> <i>Description</i>	Partie comestible de la noisette (Corylus avellana), décortiquée et blanchie <i>Edible portion of hazelnut (Corylus avellana), shelled,</i>
<b>Couleur:</b> <i>Colour</i>	Beige <i>Beige</i>
<b>Texture:</b> <i>Texture</i>	Ferme, croquant <i>Firm, crispy</i>
<b>Goût:</b> <i>Taste</i>	Goût caractéristique de la noisette, absence de goût de rance. <i>Characteristic taste of hazelnut, no rancid flavor.</i>
<b>Utilisation attendue:</b> <i>Expected usage</i>	Décor, incorporation <i>Decoration, 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>	< 4 %	Dessiccateur infrarouge <i>Infrared dessicator</i>					
Calibre ou granulométrie <i>Size or granulometry</i>	CALIBRE 11-15	Tamiseur RETSCH <i>RETSCH sieve shakers</i>					
<b>Table de composition nutritionnelle Ciqual 2016 pour 100 g d'aliment pour 100 g d'aliment</b>							
Extrait sec <i>Dry extract</i>	Protéines <i>Protein</i>	Lipides <i>Fat</i>	Cendres <i>Ashes</i>	Fibres <i>Fibers</i>	Sodium <i>Sodium</i>	Sel <i>Salt</i>	Glucides <i>Carbohydrates</i>
> 94 %	13,90%	63%	1,96%	8,95%	17,5 mg	0,044 g	7,74 % dont 4,34% de sucres, 0,48% 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>			
4,46%	7,92%	45,7%		682 kcal, 2810 kJ			



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

**FICHE TECHNIQUE**  
*TECHNICAL SHEET*

Noisette blanchie entière  
12 X 1 kg

*Whole blanched hazelnut*  
12 x 1 kg

Code article: 24501  
*Item code*

Date de création:  
*Created date*

17/12/2013

Date de révision:  
*Review date*

Version: d

Validé par le service qualité  
*Quality service validation*

Destinataire: BLAIS DISTRIBUTION  
*Receiver*

Date d'émission: 24/04/2017  
*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 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. Palette EURO 80 X 120.  
*Box with 12 bags of 1 kg.. EURO pallet 80x120*

**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*

08022200

**SECURITE DES ALIMENTS**

*Food safety*

**Corps étrangers:**  
*Foreign bodies*

Métalliques (*metals*) : Seuil de détection des détecteurs de métaux. (*Detection limits.*)  
Autres (*others*) : ≤ 5 pièces par tonne (*Pieces per ton*)

**Mycotoxines:**  
*Mycotoxins:*

Aflatoxines B1: < 5 ppb  
Aflatoxines B1-B2-G1-G2: < 10 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>
Flore totale <i>Total vital count</i>	≤ 10 000/g	≤ 20 000/g	3M 01/1 09/89 ou NF EN ISO 4833
Coliformes totaux <i>Total coliforms</i>	≤ 10/g	≤ 100/g	3M 01/6 09/97 ou NF V08-054
Levures <i>Yeasts</i>	≤ 100/g	≤ 500/g	NF V 08 036
Moisissures <i>Moulds</i>	≤ 100/g	≤ 500/g	NF V 08 036
E. Coli	Absence/g		NF ISO 7218 ou NF ISO 16649-2
Salmonella	Absence/25 g		UNI 03/06-12/07 ou RAY 32/02-06/08



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

**FICHE TECHNIQUE**  
*TECHNICAL SHEET*

Noisette blanchie entière  
12 X 1 kg

*Whole blanched hazelnut*  
12 x 1 kg

Code article: 24501  
*Item code*

Date de création:  
*Created date*

17/12/2013

Date de révision:  
*Review date*

Version: d

Validé par le service qualité  
*Quality service validation*

Destinataire: BLAIS DISTRIBUTION  
*Receiver*

Date d'émission: 24/04/2017  
*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 (noisette) + présence possible d'autres fruits secs à coque <i>yes (noisette) may contain other 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***Noisette blanchie entière**  
**12 X 1 kg***Whole blanched hazelnut*  
*12 x 1 kg*Code article: 24501  
*Item code*Date de création:  
*Created date*

17/12/2013

Date de révision:  
*Review date*

Version: d

Validé par le service qualité  
*Quality service validation*Destinataire: BLAIS DISTRIBUTION  
*Receiver*Date d'émission: 24/04/2017  
*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.*