



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

FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL SHEET

Noisette caramélisée 4/8 mm
sac 5 kg

Caramelized hazelnut 4/8 mm
bag 5 kg

Code article: 29233
Item code

Date de création:
Created date

03/02/2014

Date de révision:
Review date

29/06/2022

Version: g
Validé par le service qualité
Quality service validation

Destinataire:
Receiver FUSEAU

Date d'émission:
Issue date 10/08/2023

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT
Product characteristics

Ingrédients:
Ingredients

96 ± 2 % de **noisette** en morceaux , enrobage sucre 4 ± 2 % (2.5 % sucre cristallisé origine betterave, 1% sirop de glucose base blé, 0.5 % miel)
96,2 ± 2 % hazelnut pieces, sugar coat 4 ± 2 % (2.5 % crystal sugar beet, 1% glucose syrup wheat based, 0,5% honey)

Allergènes:
Allergens

NOISETTE. Peut contenir d'autres fruits secs à coque et des pignons de pin
HAZELNUT. May contain other nuts and pine kernels

Origine:
Origin

Fabriqué en France à partir de noisettes origine Turquie et/ou France et/ou Géorgie et/ou Italie et/ ou Espagne
Made in France with hazelnut from Turkey and/or France or/and Georgy and / or Italia and / or Spain

Description:
Description

Partie comestible de la noisette (*Corylus avellana*), décortiquée, blanchie, hachée et grillée puis caramélisée
Edible portion of hazelnut (Corylus avellana), shelled, blanched pieces hazelnut and caramelized

Couleur:
Colour

Roux, couleur caramel
Red, caramel color

Texture:
Texture

Ferme, craquante
Firm, crispy

Goût:
Taste

Caractéristique de la noisette caramélisée.
Characteristic of caramelized hazelnut

Utilisation attendue:
Expected usage

Décor, incorporation
Decoration, 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>		< 2,5 %		Dessicateur infrarouge <i>Infrared dessicator</i>			
Calibre ou granulométrie <i>Size or granulometry</i>		entre 4 et 8 mm		Tamiseur RETSCH <i>RETSCH sieve shakers</i>			
Valeurs moyennes calculées à partir des données extraites de la table de composition nutritionnelle Ciqual (pour 100 g d'aliment)							
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>
> 97,5 %	16,32%	63,36%	2,35%	9,02%	0,07 mg	0,0002 g	8,71 dont 0,92% d'amidon, 7,45% de sucres
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>	
4,33%		8,12%		44,74%		688,4 kcal, 2841,99 kJ _{1/4}	



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

FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL SHEET

Noisette caramélisée 4/8 mm
sac 5 kg

Caramelized hazelnut 4/8 mm
bag 5 kg

Code article: 29233
Item code

Date de création:
Created date

03/02/2014

Date de révision:
Review date

Version: g
Validé par le service qualité
Quality service validation

Destinataire:
Receiver FUSEAU

Date d'émission:
Issue date 10/08/2023

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 vrac avec sac polyéthylène opaque bleu de 5 kg. 80 cartons de 5 kg soit 400 kg. Palette EURO 80 X 120.
Box with blue opaque polyethylene bag of 5 kg. 80 boxes of 5 kg = 400kg. 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

17049061

SECURITE DES ALIMENTS
Food safety

Corps étrangers:
Foreign bodies

Métalliques (*metals*) Seuil de détection des détecteurs de métaux. (*Detection limits.*)
Autres (*others*) : ≤ 10 pièces par tonne (*Pieces per ton*)

Mycotoxines:
Mycotoxins:

Aflatoxines B1: <5 ppb
Aflatoxines B1-B2-G1-G2: <10 ppb

Pesticides, métaux lourds et chlorate:

Pesticides, heavy metals and chlorate:

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

Mélatamine:
Melamine

Conforme à la réglementation Européenne en vigueur.
Accordance with current European regulation.

Microbiologie: <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>	≤ 1 000/g	≤ 10 000/g	3M 01/1 09/89 ou NF EN ISO 4833
Enterobacteriaceae	≤ 10/g	≤ 100/g	3M 01/6 09/97 ou NF V08-054
Levures <i>Yeasts</i>	≤ 100/g	≤ 300/g	NF V 08 036
Moisissures <i>Moulds</i>	≤ 100/g	≤ 300/g	NF V 08 036
E. Coli	Non détecté/g	Non détecté/g	NF ISO 7218 ou NF ISO 16649-2
Salmonella	Non détecté/25g	Non détecté/25g	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 caramélisée 4/8 mm
sac 5 kg

Caramelized hazelnut 4/8 mm
bag 5 kg

Code article: 29233
Item code

Date de création:
Created date

03/02/2014

Date de révision:
Review date

Version: g

Validé par le service qualité
Quality service validation

Destinataire: FUSEAU
Receiver

Date d'émission: 10/08/2023
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) <i>Nuts (Walnut, almond, pistachio, macadamia, cashew, hazelnut, pecan)</i>	oui / yes	oui /yes	oui (noisette) + présence possible d'autres fruits secs à coque <i>yes (hazelnut) 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 >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 <i>TECHNICAL SHEET</i>		Date de création: <i>Created date</i> 03/02/2014	Date de révision: <i>Review date</i>
	Noisette caramélisée 4/8 mm sac 5 kg		Version: g	
	<i>Caramelized hazelnut 4/8 mm</i> <i>bag 5 kg</i>		Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i>	
	Code article: <i>Item code</i>	29233	Destinataire: <i>Receiver</i>	FUSEAU
		Date d'émission: <i>Issue date</i>	10/08/2023	

Compatibilité avec des régimes spécifiques:
Suitability for specific diets

Certificat kasher: <i>Kosher certificate</i>	oui	<i>yes</i>	
Compatible avec l'alimentation halal: <i>Suitable for a muslim diet</i>	oui	<i>yes</i>	
Convient à un régime végétarien: <i>Suitable for a vegetarian diet</i>	oui	<i>yes</i>	
Convient à un régime végétalien: <i>Suitable for a vegan diet</i>	non	<i>no</i>	miel / honey
Issu de l'agriculture biologique: <i>Organic food origin</i>	non	<i>no</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 22 000 certified and demonstrates its commitment to the food safety.
