

  46340 LAVERCANTIERE Tel: 05 65 27 00 00 Fax: 05 65 41 57 97 bargues@bargues.com	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>TECHNICAL SHEET</i>		Date de création: <i>Created date</i> 24/12/2013	Date de révision: <i>Review date</i> 05/11/2020
	<b>PATE DE NOUGAT</b> <b>Pot de 1 kg</b>		Version: f	Validé par le service qualité <i>Quality service validation</i>
	<i>NOUGAT PASTE</i> <i>barrel 1 kg</i>		Destinataire: <i>Receiver</i>	BLAIS DISTRIBUTION
	Code article: <i>Item code</i>	78104	Date d'émission: <i>Issue date</i>	05/11/2020

### CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

#### *Product characteristics*

**Ingrédients:**  
*Ingredients*

**35% d'amandes douces** émondées grillées, origine USA  
**65 % nougat de Montélimar** : 31,02% **amande douces** émondée grillée, 36,15 % de sirop de glucose base blé, 17,50 % miel, 14,73 % de sucre cristallisé (betterave), 0,33% **blanc d'œufs**, 0,27 % arôme naturel de vanille  
**35% of blanched sweet almonds**, toasted, origin USA  
**65% Montelimar nougat** : 31,02% **roasted sweet almond**, 36.15% **glucose syrup base wheat**, 17.50% **honey**, 14.73% **sugar (beet)**, 0.33% of **white eggs**, 0.27% **natural vanilla flavor** "

**Allergènes:**  
*Allergens*

**Contient AMANDE et du BLANC D'OEUF. Peut contenir d'autres fruits secs à coque et du cacao**  
**Contains ALMOND and WHITE EGG, May contain other nuts and cocoa**

**Origine:**  
*Origin*

Fabriquée en France  
*Made in France*

**Description:**  
*Description*

Pâte onctueuse homogène obtenue après broyage de nougat de Montélimar et d'amande douce  
*Smooth paste obtained after grounding of Montelimar nougat and sweet almond*

**Couleur:**  
*Colour*

Beige à brun clair  
*Beige to light brown*

**Texture:**  
*Texture*

Fluide, onctueuse  
*Fluid, smooth*

**Goût:**  
*Taste*

Caractéristique du nougat  
*Characteristic of nougat.*

**Utilisation attendue:**  
*Expected usage*

Aromatisation  
*Flavoring*

### 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>		< 3,2%		Dessicateur infrarouge <i>Infrared dessicator</i>		
Calibre ou granulométrie <i>Size or granulometry</i>		/		Tamiseur RETSCH <i>RETSCH sieve shakers</i>		
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g (analysé)</b>						
Protéines <i>Proteins</i>	Lipides <i>Fat</i>	Sodium <i>Sodium</i>	Sel <i>salt</i>	Fibres totales <i>total Fibers</i>	Glucides assimilables <i>Glucids</i>	Sucres (mono et dissaccharides) <i>sugars</i>
12,3 ± 0,5%	34,20 ± 2%	0,009 ± 0,005g	0,023 ± 0,013 g	3,9 ± 1,4%	43,20%	35,2 ± 2,8 % dont 5,1 ± 1,3% glucose, 4,7 ± 1,1% fructose, 15,1 ± 1,8 % saccharose, 10,3 ± 1,5 % maltose
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>selon règlement 1169/2011</b>
						<i>Energy values according UE regulation 1169/2011</i>
2,88 ± 0,59%		8.59 ± 0,98 %		23,01 ± 1,57%		555 kcal, 2311 kJ



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

## FICHE TECHNIQUE

### TECHNICAL SHEET

PATE DE NOUGAT

Pot de 1 kg

**NOUGAT PASTE**

*barrel 1 kg*

Code article: 78104  
*Item code*

Date de création:

*Created date*

24/12/2013

Date de révision:

*Review date*

Version:

f

Validé par le service qualité

*Quality service validation*

Destinataire:

*Receiver*

BLAIS DISTRIBUTION

Date d'émission:

*Issue date*

05/11/2020

## 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. Phénomène naturel de décantation : à rehomogénéiser avant chaque utilisation

*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. Natural decanting phenomenon to be rehomogenized before use*

### 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 6 pots de 1 kg

*Box with 6 plastic barrels of 1 kg*

### Identification:

*Labelling*

1 étiquette par fût 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 barrel : 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*

17049099

## SECURITE DES ALIMENTS

*Food safety*

### Corps étrangers:

*Foreign bodies*

Métalliques (*metals*)

absence (*Negative*)

Autres (*others*) :

pâte filtrée tamis 1,6 mm / *filtered sieve 1,6 mm*)

### Mycotoxines sur amande :

*Mycotoxins on almond :*

Aflatoxines B1: < 8 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 regulations.*

### Mélatamine:

*Melamine*

Conforme à la réglementation Européenne en vigueur.

*Accordance with current European regulation.*

Microbiologie:	Spécifications	Tolérance	Méthode d'analyse
<i>Microbiology</i>	<i>Specifications</i>	<i>Tolerance</i>	<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



**FICHE TECHNIQUE**  
*TECHNICAL SHEET*

**PATE DE NOUGAT**  
Pot de 1 kg

*NOUGAT PASTE*  
*barrel 1 kg*

Code article: 78104  
*Item code*

Date de création:  
*Created date*

24/12/2013

Date de révision:  
*Review date*

Version: f

Validé par le service qualité  
*Quality service validation*

Destinataire: BLAIS DISTRIBUTION  
*Receiver*

Date d'émission: 05/11/2020  
*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	oui/yes
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 (amande) + présence possible d'autres fruits secs à coque <i>yes (almond) 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**FICHE TECHNIQUE****TECHNICAL SHEET****PATE DE NOUGAT****Pot de 1 kg****NOUGAT PASTE****barrel 1 kg**Code article: 78104  
*Item code*Date de création:  
*Created date*

24/12/2013

Date de révision:  
*Review date*

Version: f

Validé par le service qualité  
*Quality service validation*Destinataire: BLAIS DISTRIBUTION  
*Receiver*Date d'émission: 05/11/2020  
*Issue date***Compatibilité avec des régimes spécifiques:***Suitability for specific diets*Certificat kasher: oui *yes**Kosher certificate*Compatible avec l'alimentation halal: non *no**Suitable for a muslim diet*Convient à un régime végétarien: non *no**Suitable for a vegetarian diet*Convient à un régime végétalien: non *no**Suitable for a vegan diet*Issu de l'agriculture biologique: non *no**Organic food origin*arôme vanille base alcool / *alcohol in flavour*blanc d'œuf / *white egg*blanc d'œuf / *white egg*miel / *honey***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 certified FSSC 22 000 which demonstrate our commitment to the food safety control.*