

FICHE TECHNIQUE CLIENT

CREATION Le 01.01.2012
MODIFICATION : 01.01.2018

IDENTITE DU PRODUCTEUR : FIVE STARS FOOD sprl

	Lieu Administratif et Production	www.safine.be www.appelpom.be 
Nom	FIVE STARS FOOD SPRL	
Adresse	Vorstsesteenweg 76	
Code Postal	B1601 Ruisbroek	
Pays	BELGIQUE	
Tel	+32 (02) 378 06 80	
Personne de contact	Fabienne TEDESCO Gérante	
Tel d'urgence 24h/24 (intoxication)	+32 (02) 378 06 80	+32 (0475) 46 56 47
Email	fabienne.tedesco@fivestarsfood.be	Xavier.hoebeke@fivestarsfood.be
TVA	BE 0646705631	
Banque BNP Paribas Fortis	IBAN BE72 0017 7783 7016	BIC GEBABEBB
Banque ING	IBAN BE50 3631 5832 1218	BIC BBRUBEBB
AFSCA : N° agrément (si applicable)	AER/ VBR/ 020129	
Certification IFS GLOBAL MARKETS - INSCERT	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	Certification IFS-Global Market 
Certification Certisys (BIO)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	Pour visualiser notre certificat : www.certisys.eu
Date création de l'entreprise	Février 1989 pour Five Stars Food sprl	

Le Jus De Gingembre est représenté par Sam DROESHAUT et Fabienne TEDESCO

JUS DE GINGEMBRE GINGKY

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES
Transformateur de produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon



IDENTIFICATION DU PRODUIT **BIO Jus de gingembre Original et DOLCE**

MARQUE	GINGKY		
Catégorie Produit	JUS		
Code Produit Fabricant	BJ GINGKY + volume du contenant		
Dénomination Produit :	FR: BIO GINGEMBRE GINGKY NL: BIO GEMBER GINGKY		
Poids ou volume déclaré :	<input type="checkbox"/> En g <input checked="" type="checkbox"/> ml	<input type="checkbox"/> Avec « e » <input checked="" type="checkbox"/> sans « e »	
Poids Variable	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> non		
Titre alcoométrique % Vol. Alc	<input type="checkbox"/> Applicable <input checked="" type="checkbox"/> Non Applicable		
Intrastat : Code*	2098938		
Pays de Provenance	Belgique		
Pays d'origine	BELGIQUE		
Nutriscore	 Pour la recette Dolce	 Pour la recette original	

BNB Statistiques 02.2214096

JUS DE GINGEMBRE GINGKY

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES
 Transformateur de produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

COMPOSITION DU PRODUIT

LISTE DES INGREDIENTS

Matières Premières	% dans la recette à déclarer	Pays Région origine	Allergène	BIO
Eau		UE		
Gingembre*	14.52%	Non UE		X
Sucre de canne*		UE		X
Citron*		UE		X
Epices*		Non UE		X

- Produits certifiés BIO

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

PARAMETRES SENSORIELS

Apparence Couleur	Liquide blanc cassé
Goût	Gingembre
Odeur	Gingembre
Texture	<input checked="" type="checkbox"/> Liquide <input type="checkbox"/> Semi liquide <input type="checkbox"/> Pâteuse <input type="checkbox"/> Dure
Autres caractéristiques éventuelles	Légèrement Piquant et fort
Evolution pendant la durabilité	N/A

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUE A LA LIVRAISON

<u>PARAMETRE</u>	<u>VALEUR TYPIQUE</u>	<u>METHODE DE CONTROLE</u>
Valeur pH	2.99	Laboratoire

Une tolérance de +/- 3% est acceptée

JUS DE GINGEMBRE GINGKY

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES
 Transformateur de produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES A LA LIVRAISON

Micro-organisme	But (g)	Tolérance (g)	Valeur max – DLC (g)
Germes aérobie psychotrophe	1.000	10.000	1.000.000
Lactobacilles (en cas de validation de DLC)			10.000.000
Entérobactéries	10	100	
E. Coli	<10	10	10
Staphylocoques présumés pathogènes	10	100	100
Salmonella	ND/25g	ND/25g	ND/25g
Listeria monocytogenes	ND/25g	ND/25g	ND/25g
Anaérobies sulfito-réducteurs	100	1000	100.000

MODE D'EMPLOI

Se boit tel quel, froid ou chaud

- Si le jus de gingembre est trop fort vous pouvez le diluer avec de l'eau plate ou gazeuse
- Peut être mélangé au jus de fruit et de légumes.
- Peut se mélanger avec du Gin, Rhum, Champagne, Cava, etc..
- Peut être bu chaud en tisane. Vous pouvez ajouter du miel, thym, clou de girofle, etc...
- Vous pouvez créer votre propre cocktail.
- Peut-être utilisé en cuisine
(Si vous désirez du jus pur de gingembre pour la cuisine n'hésitez pas à nous appeler au 02.3780680)

VALEURS NUTRITIONNELLES Selon le Règlement 1169/2011 **Pour la recette ORIGINAL**

Par 100gr ou 100ml tel que déclaré

VALEURS NUTRITIVES	UNITE	En moyenne par 100g/ml
Valeur énergétique	Kcal	59
	KJ	248
Graisses	Gramme	<0.1
Dont acides gras saturés	Gramme	<0.1
Glucides	Gramme	14.2
Dont Sucres	Gramme	14.1
Protéines	Gramme	0.3
Sel	Gramme	0.1
Fibres Alimentaires	Gramme	0.2

Nouvelle législation corrigée le 22082019

VALEURS NUTRITIONNELLES Selon le Règlement 1169/2011 **Pour la recette DOLCE**

Par 100gr ou 100ml tel que déclaré

VALEURS NUTRITIVES	UNITE	En moyenne par 100g/ml
Valeur énergétique	Kcal	29.5
	KJ	124
Graisses	Gramme	<0.05 g
Dont acides gras saturés	Gramme	<0.05 g
Glucides	Gramme	7.1 g
Dont Sucres	Gramme	7.05 g
Protéines	Gramme	0.15
Sel	Gramme	0.05 g
Fibres Alimentaires	Gramme	0.1 g

MENTIONS LEGALES

Le producteur garanti que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Si non, Ingrédients irradiés concernés	NA	

OGM et Ingrédients issus d'OGM (selon les règlements (CE) n° 1829/2003 & 1830/2003

Le producteur garanti que le produit ne contient aucun ingrédient soumis à l'étiquetage obligatoire selon le règlement (CE) n° 1830/2003	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Si non, les OGM ou ingrédient(s) issu(s) d'OGM concernés sont	NA

JUS DE GINGEMBRE GINGKY

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES
 Transformateur de produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

LISTE DES ALLERGENES et INTOLERANCES ALIMENTAIRES

Obligation d'étiquetage d'ingrédients et leurs dérivés (selon la directive 2000/13/CE)

Ingrédients visés y compris les ingrédients qui en sont dérivés.	Présent en tant qu'ingrédient oui/non	Présent dans l'atelier (risque potentiel)
Akènes* (Fruits à coques)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Anhydride Sulfureux et Sulfites (E220 à E227 plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimé en SO2)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Arachides et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Céleri	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Céréales contenant du gluten*	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Crustacés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Graine de Sésame et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Lait et Produits dérivés (y compris le lactose)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Lupin et Produits Dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Mollusques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Moutarde et Produits Dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Œufs et Ovo produits	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Poissons	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Soja et Produits Dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

- Akènes : Froment, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre et Kamut
- Céréales : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix Macadamia.

JUS DE GINGEMBRE GINGKY

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES

Transformateur de produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

DONNEES LOGISTIQUES, DURABILITE ET CONDITIONS DE CONSERVATIONS

3 Litres



CONDITIONNEMENT : Bag in Box 3L avec un carton. Possède un robinet

Conditionnement Primaire : (Unité)		
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg <input checked="" type="checkbox"/> 3 L	
Fermeture de sécurité	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	
Bouchon ou couvercle refermable	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> non	
Type d'emballage	<input checked="" type="checkbox"/> Film <input type="checkbox"/> ravier <input type="checkbox"/> bouteille	
Qualité de l'emballage	<input checked="" type="checkbox"/> Medium barrier, fully coextruded	
Hauteur (cm)	4	
Largeur (cm)	25	
Longueur (cm)	40	
Code Barre de l'unité primaire	N/A	
Conditionnement Secondaire :		
Nombre de pièce primaire dans secondaire	1	
Volume ou Poids Brut de l'unité	3.050 kgs	
Volume ou Poids Net de l'unité	3 L	
Type d'emballage secondaire	Carton	
Caution	N/A	
Hauteur (cm)	16.8 cm	
Largeur (cm)	10 cm	
Longueur (cm)	22.5 cm	
Code Barre de l'unité		
Durabilité :		
Durabilité à la livraison (jours)	90 jours	
Conditions de Conservations :		
Température Conservation (°C)	Ambiante	Au frigo après ouverture
	X	<4°
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non	
Durabilité après ouverture (jours)	A consommer dans le mois	
Conditions de conservation après ouverture	Tenir au frais <4°	

JUS DE GINGEMBRE GINGKY

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES
 Transformateur de produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon



CONDITIONNEMENT : Bouteille en verre de 700 mls

700 mls

Conditionnement Primaire : (Unité)		
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg <input checked="" type="checkbox"/> 700 mls (tolérance +/- 2%)	
Fermeture de sécurité	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> non	
Bouchon ou couvercle refermable	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	
Type d'emballage	<input type="checkbox"/> Film <input type="checkbox"/> ravier + couvercle <input checked="" type="checkbox"/> bouteille	
Qualité de l'emballage	<input type="checkbox"/> PET <input type="checkbox"/> PE <input type="checkbox"/> PEHD <input type="checkbox"/> PP <input checked="" type="checkbox"/> Verre	
Hauteur (cm)	18.45 cm + bouchon	
Diamètre (cm)	9,42 cm	
Code Barre de l'unité primaire	 5 413286 020771	
Conditionnement Secondaire :		
Nombre de pièce primaire dans secondaire	6	
Volume ou Poids Brut de l'unité (Kg)	7.680 kgs	
Volume ou Poids Net de l'unité (Kg)	6 x 700 soit 4.8 L	
Type d'emballage secondaire	Carton	
Caution	N/A	
Hauteur (cm)	194	
Largeur (cm)	185	
Longueur (cm)	279	
Code Barre de l'unité	 5 413286 321434	
Durabilité :		
Durabilité à la livraison (jours)	90 jours	
Conditions de Conservations :		
Température Conservation (°C)	<u>Ambiante</u>	<u>Au frigo apr ès</u>
		<u>ouverture</u>
		<4°
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non	
Durabilité après ouverture (jours)	A consommer durant le mois d'ouverture au frigo \4°	

JUS DE GINGEMBRE GINGKY

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES
Transformateur de produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon



500 mls

CONDITIONNEMENT : Bouteille en verre de 500 mls

Conditionnement Primaire : (Unité)	
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg <input checked="" type="checkbox"/> 500 mls (tolérance +/- 2%)
Fermeture de sécurité	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> non
Bouchon ou couvercle refermable	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non
Type d'emballage	<input type="checkbox"/> Film <input type="checkbox"/> ravier + couvercle <input checked="" type="checkbox"/> bouteille
Qualité de l'emballage	<input type="checkbox"/> PET <input type="checkbox"/> PE <input type="checkbox"/> PEHD <input type="checkbox"/> PP <input checked="" type="checkbox"/> Verre
Hauteur (cm)	16.1 cm + bouchon
Diamètre (cm)	8.57 cm
Code Barre de l'unité primaire	 <p>5 413286 013650</p>
Conditionnement Secondaire :	
Nombre de pièce primaire dans secondaire	6
Volume ou Poids Brut de l'unité (Kg)	6 kgs
Volume ou Poids Net de l'unité (Kg)	6 x 500 soit 3 L
Type d'emballage secondaire	Carton
Caution	N/A
Hauteur (cm)	171
Largeur (cm)	180
Longueur (cm)	258
Code Barre de l'unité	 <p>5 413286 321397</p>
Durabilité :	
Durabilité à la livraison (jours)	90 jours
Conditions de Conservations :	
Température Conservation (°C)	Ambiante
	Au frigo après ouverture
	<4°
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non
Durabilité après ouverture (jours)	A consommer durant le mois d'ouverture au frigo \4°

JUS DE GINGEMBRE GINGKY

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES

Transformateur de produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

CONDITIONNEMENT : Bouteille en verre de 200 mls **Recette ORIGINAL 200 mls**

Conditionnement Primaire : (Unité)	
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg <input checked="" type="checkbox"/> 200 mls (tolérance +/- 2%)
Fermeture de sécurité	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> non
Bouchon ou couvercle refermable	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non
Type d'emballage	<input type="checkbox"/> Film <input type="checkbox"/> ravier + couvercle <input checked="" type="checkbox"/> bouteille
Qualité de l'emballage	<input type="checkbox"/> PET <input type="checkbox"/> PE <input type="checkbox"/> PEHD <input type="checkbox"/> PP <input checked="" type="checkbox"/> Verre
Hauteur (cm)	13.3 cm + bouchon
Diamètre (cm)	5.7 cm
Code Barre de l'unité primaire	
Conditionnement Secondaire :	
Nombre de pièce primaire dans secondaire	N/A
Volume ou Poids Brut de l'unité (Kg)	N/A
Volume ou Poids Net de l'unité (Kg)	N/A
Type d'emballage secondaire	N/A
Caution	N/A
Hauteur (cm)	N/A
Largeur (cm)	N/A
Longueur (cm)	N/A
Code Barre de l'unité	N/A
Durabilité :	
Durabilité à la livraison (jours)	90 jours
Conditions de Conservations :	
Température Conservation (°C)	Ambiante
	Au frigo après ouverture
	<4°
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non
Durabilité après ouverture (jours)	A consommer durant le mois d'ouverture au frigo \4°

Un présentoir est en construction actuellement et vous sera proposer très prochainement

JUS DE GINGEMBRE GINGKY

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES
 Transformateur de produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

CONDITIONNEMENT : Bouteille en verre de 200 mls **Recette DOLCE 200 mls**

Conditionnement Primaire : (Unité)	
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg <input checked="" type="checkbox"/> 200 mls (tolérance +/- 2%)
Fermeture de sécurité	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> non
Bouchon ou couvercle refermable	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non
Type d'emballage	<input type="checkbox"/> Film <input type="checkbox"/> ravier + couvercle <input checked="" type="checkbox"/> bouteille
Qualité de l'emballage	<input type="checkbox"/> PET <input type="checkbox"/> PE <input type="checkbox"/> PEHD <input type="checkbox"/> PP <input checked="" type="checkbox"/> Verre
Hauteur (cm)	13.3 cm + bouchon
Diamètre (cm)	5.7 cm
Code Barre de l'unité primaire	
Conditionnement Secondaire :	
Nombre de pièce primaire dans secondaire	N/A
Volume ou Poids Brut de l'unité (Kg)	N/A
Volume ou Poids Net de l'unité (Kg)	N/A
Type d'emballage secondaire	N/A
Caution	N/A
Hauteur (cm)	N/A
Largeur (cm)	N/A
Longueur (cm)	N/A
Code Barre de l'unité	N/A
Durabilité :	
Durabilité à la livraison (jours)	90 jours
Conditions de Conservations :	
Température Conservation (°C)	Ambiante
	Au frigo après ouverture <4°
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non
Durabilité après ouverture (jours)	A consommer durant le mois d'ouverture au frigo \4°

Un présentoir est en construction actuellement et vous sera proposer très prochainement

JUS DE GINGEMBRE GINGKY

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES
 Transformateur de produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

CONDITIONNEMENT : Bouteille en verre de 100 mls **Recette ORIGINAL 100 mls**

Conditionnement Primaire : (Unité)	
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg <input checked="" type="checkbox"/> 100 mls (tolérance +/- 2%)
Fermeture de sécurité	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> non
Bouchon ou couvercle refermable	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non
Type d'emballage	<input type="checkbox"/> Film <input type="checkbox"/> ravier + couvercle <input checked="" type="checkbox"/> bouteille
Qualité de l'emballage	<input type="checkbox"/> PET <input type="checkbox"/> PE <input type="checkbox"/> PEHD <input type="checkbox"/> PP <input checked="" type="checkbox"/> Verre
Hauteur (cm)	10.48 cm + bouchon
Diamètre (cm)	4.61 cm
Code Barre de l'unité primaire	
Conditionnement Secondaire :	
Nombre de pièce primaire dans secondaire	N/A
Volume ou Poids Brut de l'unité (Kg)	N/A
Volume ou Poids Net de l'unité (Kg)	N/A
Type d'emballage secondaire	N/A
Caution	N/A
Hauteur (cm)	N/A
Largeur (cm)	N/A
Longueur (cm)	N/A
Code Barre de l'unité	N/A
Durabilité :	
Durabilité à la livraison (jours)	90 jours
Conditions de Conservations :	
Température Conservation (°C)	Ambiante
	Au frigo après ouverture <4°
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non
Durabilité après ouverture (jours)	A consommer durant le mois d'ouverture au frigo \4°

Un présentoir est en construction actuellement et vous sera proposer très prochainement

JUS DE GINGEMBRE GINGKY

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES
 Transformateur de produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

CONDITIONNEMENT : Bouteille en verre de 100 mls **Recette DOLCE 100 mls**

Conditionnement Primaire : (Unité)	
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg <input checked="" type="checkbox"/> 100 mls (tolérance +/- 2%)
Fermeture de sécurité	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> non
Bouchon ou couvercle refermable	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non
Type d'emballage	<input type="checkbox"/> Film <input type="checkbox"/> ravier + couvercle <input checked="" type="checkbox"/> bouteille
Qualité de l'emballage	<input type="checkbox"/> PET <input type="checkbox"/> PE <input type="checkbox"/> PEHD <input type="checkbox"/> PP <input checked="" type="checkbox"/> Verre
Hauteur (cm)	10.48 cm + bouchon
Diamètre (cm)	4.61 cm
Code Barre de l'unité primaire	
Conditionnement Secondaire :	
Nombre de pièce primaire dans secondaire	N/A
Volume ou Poids Brut de l'unité (Kg)	N/A
Volume ou Poids Net de l'unité (Kg)	N/A
Type d'emballage secondaire	N/A
Caution	N/A
Hauteur (cm)	N/A
Largeur (cm)	N/A
Longueur (cm)	N/A
Code Barre de l'unité	N/A
Durabilité :	
Durabilité à la livraison (jours)	90 jours
Conditions de Conservations :	
Température Conservation (°C)	Ambiante
	Au frigo après ouverture
	<4°
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non
Durabilité après ouverture (jours)	A consommer durant le mois d'ouverture au frigo \4°

Un présentoir est en construction actuellement et vous sera proposer très prochainement

JUS DE GINGEMBRE GINGKY

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES
 Transformateur de produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

Le fournisseur confirme que toutes les données susmentionnées sont complètes et exactes.

Toute modification ultérieure éventuelle sera communiquée dans la fiche technique (voir produit manquant et remplacé par un autre). Le fournisseur garanti que l’emballage, la qualité, le contenu, le mode d’emploi et L’étiquetage du produit satisfont aux législations belge et européenne en vigueur à la date de la livraison.

	Approbation du Fournisseur
Nom et fonction	TEDESCO Fabienne Gérante
Date	29.08.2018
Version	Création le 08/02/2012

NB Le fournisseur a le droit de modifier toute recette si rupture de produit par suite d’une faillite, ou arrêt d’un produit sur le marché.

NB En 2017, nous avons diminué le taux de sel, de sucre et changer le Bouillon de légumes traditionnel par un nouveau Bouillon de légumes BIO bien meilleur pour la santé.

Ce qui change bien évidemment les % des ingrédients et des valeurs nutritionnelles dans nos recettes.

Le goût, la couleur et l’odeur, rien ne change de ce côté-là.