

Fiche spécification produit / Productspecificaties

1. Information générale / Algemeene informatie:

Nom du produit Benaming	Vol-au-vent X24
Adresse site de fabrication Producent adres	Maison Noirhomme Rue Albert 1er , 86 6220 Lambusart
Tel.	0032(0)71810276
Fax	0032(0)71 11 69 56
E-mail	info@maisonnoirhomme.com
Contact commercial Commercieel contact	LELOUP Armand
Contact qualité Kwaliteit contact	LELOUP Armand

2. Caractéristique du produit - Productkenmerken :

Poids Net / Netto Gewicht (e)	1 kg 100
Nbre de pièces par unité de vente / Aantal stuks per verkoop enigheid	24
Dimensions / Dimensies	10 cm diamètre
Organoleptique / Organoleptisch profiel	Couleur / kleur : brun / bruin Goût / smaak : beurre/boter Odeur /geur : beurre/boter

3. Conditionnement / verpakking:

Emballage /Verpakking	Le produit est emballé dans une boîte en carton scellé dans une film rétractable. Het product wordt in een karton doos verpakt beschermt met een folie
Code	Code EAN 13 : 5425003450273 (code article/ artikelcode) Code EAN 128 : 9 chiffres (numéro de lot) / 9 cijfers (lot numer)

4. Transport / vervoer:

Type	Camionnette munie de 2 compartiments : frigo et congélateur Vrachtwagen met 2 afdelingen: vers en diepvriezer
-------------	--

5. Liste des ingrédients – Ingrediëntenlijst :

Farine de **froment**, **beurre**, **œufs**, sel marin.

Tarwebloem, **boter**, **eieren**, zee zout.

6. Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g – Gemiddelde voedingswaarde per 100 g :

Energie 2233kJ/536Kcal – Matières grasses/Vetten 36 g – dont saturés/waarvan verzadigde 30 g – Glucides/Koolhydraten 45g – dont sucres/waarvan suikers 15 g – Protéines/Eiwitten 7 g – Sel/Zout 1 g

7. Allergènes et information liée à un régime spécifique / Allergenen en specifiek dieet informatie:

Allergènes / Allergenen	Présence produit / Aanwezigheid		Utilisation sur site de fabrication/ gebruik in de fabriek	
	Oui / Ja	Non / Neen	Oui /Ja	Oui / Ja
Céréales contenant du gluten * Glutenhoudende granen	☒	☐	☒	☐
Crustacés Schaaldieren	☐	☒	☒	☐
Œufs Eieren	☒	☐	☒	☐
Poissons Vis	☐	☒	☐	☒
Arachides Aardnoten	☐	☒	☒	☐
Soja	☐	☒	☐	☒
Lait et produit à base de lait (y compris le lactose) Melk (lactose)	☒	☐	☒	☐
Fruits à coques ** Schaalvruchten	☒	☐	☒	☐
Céleri Selderij	☐	☒	☐	☒
Moutarde Mosterd	☐	☒	☐	☒
Graines de sésame Sesamzaad	☐	☒	☒	☐
Sulfites / Sulfieten	☐	☒	☐	☒
Lupin / Lupine	☐	☒	☐	☒
Mollusques / weekdieren	☐	☒	☐	☒

* à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et dérivés

* namelijk: tarwe, rogge, gerst, haver, épeautre en derivaten

** à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et Noix du Queensland

** namelijk: amandelen, hazelnoten, noten, cashewnoten, noten van pécan, noten van Brazilië, pistaches, noten van Macadamia en Noten van Queensland

8. Utilisation et Stockage / Gebruik en bewaring :

Préparation / Bereiding	Réchauffer 8 min dans un four préchauffé à 180°C Verwarmen gedurende 8 min in een voorverwarmde oven 180
Date de péremption / Vervaldatum	Date de production + 90 jours Imprimé en jour/mois/année Productie datum + 90 dagen Dag/maand/jaar
Condition de conservation / Bewaarcondities	A conserver ambiante entre 18° et 20° C Te bewaren ambiante tussen 18° en 20° C

9. Critères microbiologiques / Microbiologische criteria

Vu l'absence de critères microbiologiques réglementaires, les limites à respecter pour la notification sont d'application pour les germes pathogènes, à savoir :

Gezien de afwezigheid van reglementaire microbiologische criteria, zijn de na te leven limieten voor de melding van toepassing voor de pathogene kiemen, namelijk:

Germe / Kiem	Critères à respecter / Na te leven criteria
Listeria monocytogenes	Absence dans 0,01g / Afwezigheid in 0,01g
Salmonelle	Absence dans 25 g / Afwezigheid in 25 g

Lors des analyses microbiologiques, si les résultats indiquent un taux en Staphylocoques à coagulase positive et/ou un taux en Bacillus cereus trop élevé(s) (supérieur à 10 000 UFC/g), la recherche de toxines sera réalisée. En cas de détection, nous notifierons auprès de l'AFSCA.

Als bij de microbiologische analyses uit de resultaten een positief gehalte aan coagulase-positieve stafylokokken blijkt en/of een te hoog gehalte aan bacillus cereus (hoger dan 10 000 kve/g), vindt een opsporing van toxines plaats. Bij detectie wordt het FAVV op de hoogte gebracht.

**Toutes ces informations sont valables à ce jour et sont sujettes à des modifications /
Al deze informatie geldt op de datum van vandaag en kan wijzigen.**

Signature fournisseur / Handtekening leverancier:	Date / datum: 24/02/2021	Nbre Pages / Aantal pagina's: 4
--	-----------------------------	---------------------------------------