

## Fiche spécification produit

### 1. Information générale – Algemene informatie :

<b>Nom du produit Benaming</b>	Tarte« crème brûlée » taart bio
<b>Adresse site de fabrication Producent adres</b>	Maison Noirhomme Rue Albert 1er , 86 6220 Lambusart
<b>Tel.</b>	0032(0)71810276
<b>Fax</b>	0032(0)71810963
<b>E-mail</b>	Maison.noirhomme@skynet.be
<b>Contact commercial Commercieel contact</b>	Catherine Noirhomme
<b>Contact qualité Kwaliteit contact</b>	Gérard Noirhomme

### 2. Caractéristique du produit - Productkenmerken :

<b>Poids Net Netto</b>	2 kg	
<b>Nbre de pièces / unité de vente Consumenteneenheid</b>	1	
<b>Dimensions Afmetingen</b>	48 cm × 32 cm	
<b>Organoleptique Organoleptische</b>	Couleur : caramel Goût : flan caramel Odeur : beurre	Kleur : caramel Smaak : caramel flan Geur : boter

### 3. Verpakking kenmerken :

<b>Emballage Verpakking</b>	Le produit est emballé dans un sac plastique soudé avec absorbeur d'oxygène, le tout est disposé dans une boîte en carton Het product wordt in een plastische zak verpakt die met absorbeur van zuurstof wordt gelast, het geheel wordt in een doos in karton beschikt.
<b>Code</b>	Code EAN 13 : 5425003450976 (code article) Code EAN 128 : 9 chiffres (numéro de lot) 9 cijffers (lot numer)

**4. Transport :**

<b>Type</b>	Camionnette munie de 2 compartiments : frigo et congélateur Vrachtwagen voorzien van 2 afdelingen : ijskast en diepvriezer
-------------	---

**5. Liste des ingrédients – Ingrediëntenlijst :**

Pâte : **farine de froment\***, **beurre\***, **œufs\***, levure, sel marin.

Fourrage : sucre de canne\* (42 %), **crème fraîche\***, **œufs\***, **beurre\***.

Deeg : **tarwebloem\***, **boter\***, **eieren\***, gist, zee zout.

Vulling : riet suiker\* (42 %), **slachroom\***, **eiren\*** **boter\***.

\* Produits issus de l'agriculture biologique /\* Biologische landbouwproduct  
BE-BIO-01 Certisys - Agriculture UE

**6. Valeur nutritive moyenne par 100 g – Gemiddelde voedingswaarde per 100 g :**

Energie 1691kJ/404Kcal – Matières grasses/Vetten 24 g – dont saturés/waarvan verzadigde 15 g – Glucides/Koolhydraten 43 g – dont sucres/waarvan suikers 34 g – Protéines/Eiwitten 3 g – Sel/Zout 0,1 g

Modèle étiquette :

**7. Présence de substances liées aux allergies ou à un régime particulier**  
**- Lijst van allergenen en voedingsintoleranties :**

Allergènes Allergenen	Présence produit Aanwezigheid van substanties		Utilisation site de fabrication Gebruik vervaardigingsplaats	
	Oui /Ja	Non/Nee	Oui /Ja	Non/Nee
Céréales contenant du gluten * Glutenhoudende granen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Œufs Eieren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons Vis	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides Aardnoten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et produit à base de lait (y compris le lactose) Melk (lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coques ** Schaalvruchten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céleri Selderij	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde Mosterd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame Sesamzaad	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

\* 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 – Gebruiksaanwijzing en bewaaromstandigheden :**

<b>Préparation Gebruiksaanwijzing</b>	A consommer tel quel Om als zodanig te verbruiken
<b>Date de péremption Houdbaarheid na productie (verpakken)</b>	Date de production + 21 jours Imprimé en jour/mois/année Productie datum + 21 dagen Dag/maand/jaar
<b>Condition de conservation Bewaaromstandigheden</b>	A conserver entre 2 et 4° C Te bewaren tussen 2 en 4° C

### **9. Critères microbiologiques – Microbiologische kenmerken :**

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 grenzen die voor de kennisgeving moeten geëerbiedigd, voor de ziekteverwekkende kiemen van toepassing met name:

<b>Germe</b>	<b>Critères à respecter</b>
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.

Tijdens microbiologische analyses, als de resultaten een koers in Staphylokokken aan coagulase positief en/of een koers in Bacillus cereus te hoog aangeven (s) (meerdere om 10.000 UFC/g), zal het onderzoek van toxine verwezenlijkt worden. In geval van opsporing, zullen wij bij AFSCA mededelen.

**Toutes ces informations sont valables à ce jour et sont sujettes à des modifications**

**Al deze informatie is geldig tot nu toe en is onderhevig aan wijzigingen**

Signature fournisseur : Goedkeuring leverancier :	Date : Datum :	Nbre Pages : 5
--	-------------------	-------------------