

Fiche spécification produit

1. Information générale :

Nom du produit	Chèvre aux tomates Bladerdeeg met geitenkaas en tomaat
Adresse site de fabrication	Maison Noirhomme Rue Albert 1er , 86 6220 Lambusart
Tel.	0032(0)71810276
Fax	0032(0)71810963
E-mail	Maison.noirhomme@skynet.be
Contact (commercial)	Mme Noirhomme
Contact (qualité)	Mr Noirhomme

2. Caractéristique du produit :

Poids Net (e)	400 g
Nbre de pièces / unité de vente	6
Dimensions	Diamètre : ± 6 cm
Organoleptique	Couleur : doré Goût : fromage doux non-aigre Odeur : légèrement parfumé

3. Conditionnement :

Emballage	Fond carton + sachet + étiquette
Code	Code EAN 13 : 5425003450846 (code article) Code EAN 128 : 9 chiffres (numéro de lot)

4. Transport :

Type	Camionnette munie de 2 compartiments : frigo et congélateur
-------------	---

5. Liste des ingrédients :

Fromage de chèvre (30 %), farine de **froment**, **beurre**, tomates mi-séchées (9 % - tomates, huile de colza, sel, origan, ail, acidifiant : acide citrique), **œufs**, sel, basilic.

Geitenkaas (30 %), **tarwebloem**, **boter**, half droge tomaten (9 % - tomaten, colza olie, zout, origan, look, voedingszuur : citroenzuur), **eieren**, zout, basilicum.

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

Energie 2762kJ/662Kcal – Matières grasses/Vetten 47 g – dont saturés/waarvan verzadigde 38 g – Glucides/Koolhydraten 44 g – dont sucres/waarvan suikers 15 g – Protéines/Eiwitten 15 g – Sel/Zout 1,2 g

7. Présence de substances liées aux allergies ou à un régime particulier :

Allergènes	Présence produit		Utilisation site de fabrication	
	Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du gluten *	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Œufs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Allergènes (suite)	Présence produit		Utilisation site de fabrication	
	Oui	Non	Oui	Non
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)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coques **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame	<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

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

8. Utilisation et Stockage :

Préparation	A réchauffer sur une grille dans un four préchauffé à 180° C pendant ± 10 min. Ne pas réchauffer au micro-ondes
Date de péremption	Date de production + 15 jours Imprimé en jour/mois/année
Condition de conservation	A conserver entre 2 et 4° C

9. Critères microbiologiques

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

Germe	Critères à respecter
Listeria monocytogenes	Absence dans 0,01g
Salmonelle	Absence dans 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.

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

Signature fournisseur :	Date :	Nbre Pages : 4
-------------------------	--------	-------------------