

Fiche spécification produit

1. Information générale – Algemene informatie :

Nom du produit Benaming	Mini friand X100 Mini worstenbroodjes X100
Adresse site de fabrication Producent adres	Maison Noirhomme Rue Albert 1er , 86 6220 Lambusart
Tel.	0032(0)71810276
Fax	0032(0)71810963
E-mail	Maison.noirhomme@skynet.be
Contact commercial Commercieel contact	Catherine Noirhomme
Contact qualité Kwaliteit contact	Gérard Noirhomme

2. Caractéristique du produit - Productkenmerken :

Poids Net Netto	650 g	
Nbre de pièces / unité de vente Consumenteneenheid	100	
Dimensions Afmetingen	3,5 cm	
Organoleptique Organoleptische	Couleur : bruin Goût : beurre Odeur : beurre	Kleur : bruin Smaak : boter Geur : boter

3. Verpakking kenmerken :

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 : 5425003450686 (code article) Code EAN 128 : 9 chiffres (numéro de lot) 9 cijffers (lot numer)

4. Transport :

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

5. Liste des ingrédients – Ingrediëntenlijst :

Farine de froment, beurre, œufs, sel marin.

Tarwebloem, boter, eieren, zee zout.

* Produits issus de l'agriculture biologique
BE-BIO-01 Certisys - Agriculture UE

* Biologische landbouwproduct
BE-BIO-01 Certisys - Agriculture UE

6. Valeur nutritive moyenne 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. 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"/>		X
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"/>		x
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		X	<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"/>	X	
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 :

Préparation Gebruiksaanwijzing	A consommer tel quel Om als zodanig te verbruiken
Date de péremption Houdbaarheid na productie (verpakken)	Date de production + 90 jours Imprimé en jour/mois/année Productie datum + 90 dagen Dag/maand/jaar
Condition de conservation Bewaaromstandigheden	A conserver au sec max. 24° C Te bewaren droog max. 24° 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:

Germe	Critères à respecter
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
--	-------------------	-------------------