

## Tarte aux noix / Notentaart - BIO - gastro

### 1. Informations générales - algemene informatie :



Numéro d'article / Artikelnummer: 2.2.3.2819  
\*

Poids Net/Netto Gewicht (e) : 2 kg

DLC / THT: Production + 21 jours /dagen

Conditions de stockage /  
Bewaaromstandigheden: A conserver au frais / Koel te  
bewaren - max +7°C  
Produit décongelé, ne pas  
recongeler / Ontdooid  
product, niet opnieuw  
invriezen



BE-BIO-01 Certisys  
UE/Agriculture non-UE  
UE/Niet UE landbouw

### 2. Informations nutritionnelles - Voedingsinformatie :

#### Ingrédients / ingrediënten:

CRÈME fraîche\*/ verse ROOM \*, farine de BLÉ\*/TARWEBLOEM\*, sucre canne blond \*/  
blonde rietsuiker \*, NOIX \*/ NOTEN \* 14,4%, BEURRE\*/BOTER \*, OEUF\*/EIEREN\*, levure  
/ gist, poudre de LAIT \*/ MELKPOEDER \*, sel/zout

\* Produits issus de l'agriculture biologique / Producten uit de biologische landbouw

#### Valeurs nutritionnelles pour 100g

#### Gemiddelde voedingswaarde per 100g :

|   |                     |
|---|---------------------|
| Energie   | 1891 kJ<br>450 kcal |
| Matières grasses/ Vetten                                | 31 g                |
| Dont acides gras saturés<br>Waarvan verzadigde vetzuren | 14 g                |
| Glucides / Koolhydraten                                 | 39 g                |
| Dont sucre<br>Waarvan suikers                           | 22 g                |
| Protéines   | 6,3 g               |
| Sel   | 0,51 g              |

#### Allergènes/Allergenen :

- GLUTEN
- OEUFS / EIEREN
- LAIT / MELK
- FRUITS A COQUE / NOTEN

*Fabriqué dans un atelier qui utilise du gluten, du  
sésame, du lait, des fruits à coques, du poisson et  
des crustacés.*

*Gemaakt in een werkplaats die gluten, sesam,  
melk, noten, vis en schaaldieren gebruikt.*

## Tarte aux noix / Notentaart - BIO - gastro

### 1. Caractéristique du produit / Productkenmerken :

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Numéro d'article / Artikelnummer: | 2.2.3.2819  |
| Poids Net/Netto Gewicht (e) :     | *2 kg   |
| Nbre de pièces/unité de vente :   | 1 pièce/stuk  |
| Dimensions/Afmetingen:            | Produit/product: 45x30xH4cm<br>Carton/doos: 49,5x33xH7,5cm                        |
| Organoleptique/Oranoleptisch:     | Couleur/kleur: brun / bruin<br>Goût/smaak : noix/noten<br>Odeur/ geur: noix/noten |



### 2. Conditionnement / verpakking :

Emballage/Verpakking: Sac barrière avec absorbeur d'oxygène + boîte carton  
Plastiek zak met zuurstofabsorber + kartonnen doos

Code EAN13: 5425003452819  
Code EAN128: 7 chiffres (numéro de lot)/ 7 cijfers (lot numer)

### 3. Transport / vervoer :

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

### 4. Utilisation et stockage / Gebruik en bewaring:

A consommer après décongélation (au frigo) /  
Te verbruiken na ontdooien (in de frigo)

### 5. Critères microbiologiques / Microbiologische criteria:

Le produit satisfait à l'ensemble des critères microbiologiques / Het product voldoet aan alle standaard microbiologische criteria

#### Paramètres microbiologiques / Microbiologische parameters <sup>(1)</sup>

|  | m  | M               | c/n |
|--|--|-----------------|-----|
| Germes totaux aérobies mésophiles / Totaal mesofiele aerobe kiemen | 10 <sup>5</sup>                              | 10 <sup>6</sup> | 2/5 |
| Bacillus cereus  | 100  |                 | 2/5 |
| Staphylococcus aureus  | 100  |                 | 2/5 |
| E coli   | 10   | 10              | 2/5 |
| Salmonella spp.  | non détecté / 25g<br>niet gedetecteerd / 25g |                 | 0/5 |
| Listeria monocytogenes   | non détecté / 25g<br>niet gedetecteerd / 25g |                 | 0/5 |

(1) d'après: règlement CE 2073/2005 et Critères FCD

(1) volgens: EG-verordening 2073/2005 en FCD-criteria

## 6. Critères physico-chimiques / Fysisch-Chemische criteria

|  |   |
|--|---|
| <b>Pesticides/Pesticiden</b>                 | Conforme au R CE 396/2005 / Voldoet aan EG 396/2005 |
| <b>Ochratoxine A</b>                         | < 2,0 µg/kg R UE/EU 2023/915 cat 1.2.11.1           |
| <b>Mélatamine/ Melamine</b>                  | < 2,5 mg/kg R UE/EU 2023/915 cat 6.2.1              |
| <b>Métaux lourds / Zware metalen</b>         | < 10 ppm  |
| <b>Plomb/Lood – Cadmium - Arsenic/Arseen</b> |   |

| TYPE DE PATE / SOORT DEEG | CUITE/GEBAKKEN                  | CRUE/RAUWE |
|---------------------------|---------------------------------|------------|
| <b>Acrylamide:</b>        | <300 µg/kg<br>R UE/EU 2017/2158 | -          |
| <b>pH :</b>               | 5,25                            | 5,25       |
| <b>Teneur en eau :</b>    | 9%                              | 36%        |
| <b>Aw :</b>               | -                               | 0,66       |

|   |   |
|---|---|
| <b>OGM /GGO</b>   | Sans ingrédients d'origine OGM, conformément au règlement CE 1829/2003 et CE 1830/2003 / Zonder ingrediënten van GGO-oorsprong, in overeenstemming met EG 1829/2003 et EG 1830/2003 regelgeving.        |
| <b>Ionisation/ Ionisatie</b>  | Sans traitement ionisant et sans ingrédient ayant subi de traitement ionisant / Zonder ioniserende behandeling en zonder ingrediënt met ioniserende behandeling.  |
| <b>Radioactivité/Radioactiviteit</b>  | En accord avec la réglementation EU 2016/52 et ses amendements / In overeenstemming met EU-verordening 2016/52 en zijn amendementen   |
| <b>Résidus chimiques et contaminants<br/>/Chemische residuen en verontreinigingen</b> | En accord avec les règlements CE 1881/2006, CE 470/2009, CE 37/2010 et ses amendements / In overeenstemming met de verordeningen EG 1881/2006, EG 470/2009, EG 37/2010 en de bijbehorende amendementen. |
| <b>Nanoparticules / Nanodeeltjes</b>  | Ne contient pas de nanomatériaux manufacturés comme défini dans le règlement CE 1169/2011 / Bevat geen vervaardigde nanomaterialen zoals gedefinieerd in EG-verordening 1169/2011.                      |