

Fiche spécification produit

1. Information générale – Algemene informatie :

| | |
|--|---|
| Nom du produit Benaming | Mignons 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 | 800 g | |
| Nbre de pièces / unité de vente Consumenteneenheid | 100 | |
| Dimensions Afmetingen | 2,5 cm diamètre | |
| 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 : 5425003450587 (code article) Code EAN 128 : 9 chiffres (numéro de lot) 9 cijfers (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"/> | <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 :

| | |
|---|---|
| Préparation Gebruiksaanwijzing | Réchauffer 8 min dans un four préchauffé à 180°C Verwarmen gedurende 8 min in een voorverwarmde oven 180°C |
| Date de péremption Houdbaarheid na productie (verpakken) | Date de production + 21 jours Imprimé en jour/mois/année Productie datum + 21 dagen Dag/maand/jaar |
| Condition de conservation Bewaaromstandigheden | 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:

| 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 |
|--|-------------------|-------------------|

RECEIVED 14-01-2020