

A - IDENTIFICATION

A1 - Produit

Dénomination commerciale	
1048 G. Saindoux Olma 20x500g	
Code article fournisseur	Dénomination légale de vente
1048	Graisse animale



A2 - Fournisseur

Nom Société	Site de fabrication		N° d'agrément ou d'enregistrement	
s.a. Aigremont n.v.	8, rue des Awirs - 4400 Awirs - Flémalle (Belgique)		B101343 - AER/LIE/011921	
Site internet	Tel	Fax	Contact	Certification
www.aigremont.be	0032/(0)4/273.71.00.	0032/(0)4/275.49.31.	info@aigremont.be	BRC - GDA margarine

B - DESCRIPTION DU PRODUIT

B1 - Utilisation du produit

Boulangerie; gaufres; pâtisserie; pâtes brisées; friture 100% animale;

Utilisateurs professionnels Collectivités Consommateurs finaux Secteur industriel

B2 - Composition du produit

Ingrédients, additifs, arômes	% dans le produit fini	Origines	
		Végétale / animale / ...	Géographique
Matières grasses	100		
Graisse animale raffinée		Saindoux	Europe
Antioxydant : extraits de romarin E392		Naturelle	Europe

B3 - Composition nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles moyennes (par 100 g)			
Energie (kJ/kcal)	3700/900	Glucides (g)	0
Matières grasses (g)	100	dont sucres (g)	0
dont :		Fibres alimentaires (g)	0
- acides gras saturés + trans (g)	47	Protéines (g)	0
dont trans (g)	2,5	Sel (g)	0
- acides gras mono-insaturés (g)	42		
- acides gras polyinsaturés (g)	11		

B4 - Caractéristiques organoleptiques

Goût	Odeur	Texture	Couleur
Saindoux.	Saindoux.	Solide à T° +20°C.	Blanche.

B5 - Conseils d'utilisation

Ne pas dépasser 180°C; éviter toute surchauffe inutile; filtrer régulièrement; renouveler complètement après 10 à 12 utilisations; il est déconseillé de mélanger d'autres graisses ou huiles à ce produit, cela peut favoriser l'apparition d'écume; il est déconseillé de frire des aliments de natures trop différentes, cela peut altérer le goût des aliments.

B6 - Logistique

Caractéristiques Produit (dimensions extérieures en mm)			
Emballage :	Complexe aluminium		
Poids net (kg) :	0,5	Longueur :	129
Poids brut (kg) :	0,506	Largeur :	80
Code EAN :	54_11421_01048_9	Hauteur :	50
Caractéristiques Colis (dimensions extérieures en mm)			
Nb de produits par colis :	20	Longueur :	419
Poids net (kg) :	10	Largeur :	138
Poids brut (kg) :	10,304	Hauteur :	200
Code ITF :	154_11421_01048_6		
Caractéristiques Palettes (dimensions extérieures en mm)			
Nb colis/palette :	78	Longueur :	1200
Nb colis/couche :	13	Largeur :	800
Nb couches/palette :	6	Hauteur :	1350
Poids net (kg) :	780	Type palette :	Palette euro bois
Poids brut (kg) :	824	Ne pas gerber les palettes.	

Code de traçabilité : LXXXXX Y HH:MM

DDM minimum à la réception : 9 mois

B7 - Conservation et transport

Date de durabilité minimale (DDM)	Conditions de conservation	Durée de vie après ouverture	Température de conservation	Température de transport
14 mois	Conserver dans un endroit sec, dépoussiéré et à l'abri de la lumière	DDM si conditions de conservation respectées	De préférence max + 10 °C	De préférence max + 15 °C

C - CARACTERISTIQUES

C1 - Microbiologiques

Paramètres microbiologiques	BPF - Max	Méthodes
Germes totaux aérobies mésophiles (/g)	< 200 < 2000	ISO 4833
Entérobactéries (/g)	< 10 < 100	ISO 21528-2
E.Coli (/g)	< 10 < 10	ISO 16649-2
Staphylocoques à coagulase + (/g)	< 10 < 10	ISO 6888-2
Levures (/g)	≤ 10 ≤ 100	NF-V-08-059
Moisissures (/g)	≤ 10 ≤ 100	NF-V-08-059
Salmonelles	absence /25g	AFNOR BIO-12/16-09/05 : Vidas EASY Salmonella
Listeria monocytogenes	absence /25g	AFNOR BIO-12/11-03/04 : Vidas LMO 2

C2 - Physico-chimiques

Paramètres physico-chimiques	Seuils - Tolérances	Méthodes
Humidité	≤ 0,3 %	Evaporation
Acidité : F.F.A. (ac. Oléique-282) (à l'emballage)	≤ 0,1 %	ISO 1740
Peroxyde (à l'emballage) cible	≤ 1 meq O ₂ /kg	ISO 3960
seuil	≤ 2 meq O ₂ /kg	
Température de fusion : point de goutte	39 - 43 °C	Ubbelohde
Solid Fat Content : RMN (Bruker) (indicatif)	10 °C 49 - 58 %	ISO 8292 Méthode par RMN pulsée
	20 °C 33 - 42 %	
	30 °C 11 - 20 %	

C3 - Allergènes

	Présence intentionnelle dans le produit		Présence sur		Maîtrise des contaminations croisées OUI/NON /Sans Objet
	OUI/NON	Si oui, matière première contenant la substance	le site de production OUI/NON	la ligne de production OUI/NON	
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	N		N	N	O
Crustacés et produits à base de crustacés	N		N	N	O
Oeufs et produits à base d'œufs	N		N	N	O
Poissons et produits à base de poissons	N		N	N	O
Arachides et produits à base d'arachides	N		N	N	O
Soja et produits à base de soja	N		N	N	O
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	N		O	O	O
Fruits à coque, à savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits	N		N	N	O
Céleri et produits à base de céleri	N		N	N	O
Moutarde et produits à base de moutarde	N		N	N	O
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	N		N	N	O
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ .	N		N	N	O
Lupin et produits à base de lupin	N		N	N	O
Mollusques et produits à base de mollusque	N		N	N	O

Adapté au régime végétarien :

N
N

Kasher :

N
N

Adapté au régime végétalien :

Halal :

C4 - Attestations

OGM

Ce produit ne doit pas être étiqueté suivant le Règlement (CE) No 1829/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et le Règlement (CE) No 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Non ionisation, non irradiation

La s.a. Aigremont n.v. atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique ne subit aucun traitement d'ionisation ou d'irradiation conformément à la Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

Contaminants

La s.a. Aigremont n.v. atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Pesticides

La s.a. Aigremont n.v. atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 396/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.

Alimentarité emballage primaire

La s.a. Aigremont n.v. atteste que l'emballage primaire utilisé pour le conditionnement de l'article mentionné dans cette fiche technique est conforme au Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Nanomatériaux manufacturés

Le présent produit ne doit pas être étiqueté en ce qui concerne la présence de nanomatériaux manufacturés conformément au Règlement UE N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Substances dangereuses - Fiche de données de sécurité

La s.a. Aigremont n.v. atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique n'est pas considéré comme une substance dangereuse selon le Règlement (CE) N° 1272/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges. Ce produit ne nécessite pas une Fiche de Données de Sécurité selon l'article 31 du Règlement (CE) no 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH).

Sous réserve de modification de la formulation du produit et/ou du procédé de fabrication.

La validité maximale de cette fiche technique est de 3 ans.

Cette fiche technique est la propriété de la s.a. Aigremont n.v.

A - IDENTIFICATION

A1 - Product

Commercial name	
1048 G. Saindoux Olma 20x500g	
Supplier's item code	Legal trade name
1048	Animal fat



A2 - Supplier

Company name	Manufacturing site		Approval or registration number	
s.a. Aigremont n.v.	8, rue des Awirs - 4400 Awirs - Flémalle (Belgique)		B101343 - AER/LIE/011921	
Website	Tel	Fax	Contact	Certification
www.aigremont.be	0032/(0)4/273.71.00.	0032/(0)4/275.49.31.	info@aigremont.be	BRC - GDA margarine

B - PRODUCT DESCRIPTION

B1 - Product use

Bakery; waffles; pastry; pie crust; frying 100% animal;

Professional users Communities Final consumers Food industries

B2 - Product composition

Ingredients, additives, flavourings	% in the finished product	Origins	
		Vegetable / animal / ...	Geographic
Fats	100		
Refined animal fat		Lard	Europe
Antioxidant : extracts of rosemary E392		Natural	Europe

B3 - Nutritional composition

Mean food value (per 100g)			
Energy(kJ/kcal)	3700/900	Carbohydrate (g)	0
Fat (g)	100	of which sugars (g)	0
of which :		Fibre (g)	0
- saturates + trans (g)	47	Protein (g)	0
of which trans (g)	2,5	Salt (g)	0
- mono-unsaturates (g)	42		
- polyunsaturates (g)	11		

B4 - Organoleptic characteristics

Taste	Smell	Texture	Color
Lard.	Lard.	Solid at 20 °C.	White.

B5 - Use advices

Do not let the temperature exceed 180°C; avoid overheating; regularly filter the oil; renew the oil after 10 or 12 uses; do not blend other fats or oils at this frying product; it is disadvised frying food of too different nature, that can alter the taste of food.

B6 - Logistic

Product characteristics (external dimensions in mm)			
Packaging :	Aluminium complex		
Net weight (kg) :	0,5	Length :	129
Gross weight (kg) :	0,506	Width :	80
EAN code :	54_11421_01048_9	Height :	50
Package characteristics (external dimensions in mm) :			
Number of products per package :	20	Length :	419
Net weight (kg) :	10	Width :	138
Gross weight (kg) :	10,304	Height :	200
ITF code :	154_11421_01048_6		
Pallet characteristics (external dimensions in mm) :			
Number packages/pallet :	78	Length :	1200
Number packages/layer :	13	Width :	800
Number layers/pallet :	6	Height :	1350
Net weight (kg) :	780	Pallet type :	Wooden euro pallet
Gross weight (kg) :	824	Do not stack the paletts.	

Production code : LXXXXX Y HH:MM

Min. DMD by receipt : 9 months

B7 - Packaging and storage :

Date of minimum durability (DMD)	Storage conditions	Shelf life after opening	Storage temperature	Transport temperature
14 months	Keep dry. Avoid light and dust	Shelf life under correct storage conditions	Preferably max + 10 °C	Preferably max + 15 °C

C - CHARACTERISTICS

C1 - Microbiological

Microbiological parameters	GMP - Max	Methods
Total mesophylls (/g)	< 200 < 2000	ISO 4833
Enterobacteria (/g)	< 10 < 100	ISO 21528-2
E.Coli (/g)	< 10 < 10	ISO 16649-2
Staphylococcus coagulase + (/g)	< 10 < 10	ISO 6888-2
Yeasts (/g)	≤ 10 ≤ 100	NF-V-08-059
Moulds (/g)	≤ 10 ≤ 100	NF-V-08-059
Salmonella	absence/25g	AFNOR BIO-12/16-09/05 : Vidas EASY Salmonella
Listeria monocytogenes	absence/25g	AFNOR BIO-12/11-03/04 : Vidas LMO 2

C2 - Physico-chemical

Physico-chemical parameters	Thresholds - Tolerances	Methods
Moisture	≤ 0,3 %	Evaporation
Acidity : F.F.A. (oleic acid-282) (at production date)	≤ 0,1 %	ISO 1740
Peroxide value (at production date) goal tolerance	≤ 1 meq O ₂ /kg ≤ 2 meq O ₂ /kg	ISO 3960
Drop point	39 - 43 °C	Ubbelohde
Solid Fat Content : NMR (Bruker) (for information)	10 °C 49 - 58 %	ISO 8292
	20 °C 33 - 42 %	Pulsed NMR method
	30 °C 11 - 20 %	

C3 - Allergens

	Intentional presence in the product		Presence on		Control of cross-contamination YES/NO/Not Applicable
	YES/NO	If so, raw material containing the substance	production site YES/NO	production line YES/NO	
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof	N		N	N	Y
Crustaceans and products thereof	N		N	N	Y
Eggs and products thereof	N		N	N	Y
Fish and products thereof	N		N	N	Y
Peanuts and products thereof	N		N	N	Y
Soybeans and products thereof	N		N	N	Y
Milk and products thereof (including lactose)	N		Y	Y	Y
Nuts i.e. Almond (<i>Amygdalus communis</i> L.), Hazelnut (<i>Corylus avellana</i>), Walnut (<i>Juglans regia</i>), Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecan nut [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Brazil nut (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistachio nut (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia nut and Queensland nut (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	N		N	N	Y
Celery and products thereof	N		N	N	Y
Mustard and products thereof	N		N	N	Y
Sesame seeds and products thereof	N		N	N	Y
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂	N		N	N	Y
Lupine and products thereof	N		N	N	Y
Molluscs and products thereof	N		N	N	Y

Suitable for vegetarian diet :

N
N

Kosher :

N
N

Suitable for vegan diet :

Halal :

C4 - Certificates

GMO

This product has not to be labelled according to Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.

Non ionization, non irradiation

Aigremont certifies that the product in this technical sheet has not been ionized or irradiated according to Directive 1999/2/EC of the European Parliament and of the Council of 22 February 1999 on the approximation of the laws of the Member States concerning foods and food ingredients treated with ionising radiation.

Contaminants

Aigremont certifies that the product in this technical sheet conforms to Commission Regulation (EC) No 2023/915 of 25 April 2023 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

Pesticides

Aigremont certifies that the product in this technical sheet conforms to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin.

Primary packaging alimentarity

Aigremont certifies that the primary packaging material used for the product in this technical sheet conforms to Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Engineered nanomaterial

This product has not to be labelled as containing engineered nanomaterial according to Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers.

Dangerous goods - Safety data sheet

The present product does not contain dangerous goods according to Regulation (EC) No 1272/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on classification, labelling and packaging of substances and mixtures. No Safety data sheet is needed according to Article 31 of Regulation (EC) No 1907/2006 of the European Parliament and of the Council of 18 December 2006 concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH).

Subject to product reformulation and/or process modification.
Maximum validity of the present technical sheet is 3 years.
This technical sheet is the property of s.a. Aigremont n.v.

A - IDENTIFICATIE

A1 - Product

Commerciële benaming	
1048 G. Saindoux Olma 20x500g	
Artikel code leverancier	Wettelijke verkoopsbenaming
1048	Dierlijk vet



A2 - Leverancier

Naam onderneming	Plaats van fabricatie		Goedkeuring of registratie Nr	
s.a. Aigremont n.v.	8, rue des Awirs - 4400 Awirs - Flémalle (Belgique)		B101343 - AER/LIE/011921	
Website	Tel	Fax	Contact	Certificering
www.aigremont.be	0032/(0)4/273.71.00.	0032/(0)4/275.49.31.	info@aigremont.be	BRC - GDA margarine

B - PRODUCTBESCHRIJVING

B1 - Gebruik van het product

Bakkerij; wafels; patisserie; kruimeldeeg; 100 % dierlijk frituurvet;

Professionele gebruikers Collectiviteiten Eindgebruikers Industriële sector

B2 - Samenstelling van het product

Ingrediënten, additieven, aroma's	% in het eind product	Origine	
		Plantaardig / dierlijk / ...	Geografisch
Vetstoffen	100		
Geraffineerd dierlijk vet		Reuzel	Europa
Antioxidant : extracten van rozemarijn E392		Natuurlijk	Europa

B3 - Voedingswaarde

Gemiddelde voedingswaarde (per 100 g)			
Energie (kJ/kcal)	3700/900	Koolhydraten (g)	0
Vetten (g)	100	waarvan suikers (g)	0
waarvan :		Vezels (g)	0
- verzadigde vetzuren + trans (g)	47	Eiwitten (g)	0
waarvan trans (g)	2,5	Zout (g)	0
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren (g)	42		
- meervoudig onverzadigde vetzuren (g)	11		

B4 - Organoleptische eigenschappen

Smaak	Reuk	Textuur	Kleur
Reuzel.	Reuzel.	Vast bij +20 °C.	Wit.

B5 - Gebruiks raadgevingen

Voor een optimaal gebruik, niet hoger dan 180°C verhitten; onnodige overhitting vermijden; regelmatig filteren; na 10 of 12 bereidingen vervangen; het wordt afgeraden andere oliën of vetten met dit product te mengen, dit zou schuimvorming bevorderen; het wordt ook afgeraden producten te bakken die te verschillend zijn ; dit kan de smaak beïnvloeden.

B6 - Logistiek

Eigenschappen van het product (buitenafmetingen in mm)			
Verpakking :	Aluminium complex		
Netto gewicht (kg) :	0,5	Lengte :	129
Bruto gewicht (kg) :	0,506	Breedte :	80
EAN Code :	54_11421_01048_9	Hoogte :	50
Kenmerken van het colli (buitenafmetingen in mm)			
Aantal verpakkingen per colli :	20	Lengte :	419
Netto gewicht (kg) :	10	Breedte :	138
Bruto gewicht (kg) :	10,304	Hoogte :	200
ITF Code :	154_11421_01048_6		
Kenmerken van Palletten (buitenafmetingen in mm)			
Aantal colli per pallet :	78	Lengte :	1200
Aantal colli per laag :	13	Breedte :	800
Aantal lagen per pallet :	6	Hoogte :	1350
Netto gewicht (kg) :	780	Pallet type :	Houten europalet
Bruto gewicht (kg) :	824		Pallets niet stapelen.

Traceerbaarheidscode : LXXXXX Y UU:MM

Minimaal DMH bij ontvangst : 9 maanden

B7 - Bewaring en transport

Datum van minimale houdbaarheid (DMH)	Bewarings voorwaarden	Levensduur na opening	Bewaartemperatuur	Transport temperatuur
14 maanden	Droog bewaren. Tegen stof en licht beschermen.	DMH bij naleving van bewaarvoorwaarden	Bij voorkeur max +10 °C	Bij voorkeur max +15 °C

C - EIGENSCHAPPEN

C1 - Microbiologisch

Microbiologische kenmerken	GMP - Max	Methoden
Kiemgetaal (/g)	< 200 < 2000	ISO 4833
Entero's (/g)	< 10 < 100	ISO 21528-2
E. Coli (/g)	< 10 < 10	ISO 16649-2
Staphylococci coagulase + (/g)	< 10 < 10	ISO 6888-2
Gisten (/g)	≤ 10 ≤ 100	NF-V-08-059
Schimmels (/g)	≤ 10 ≤ 100	NF-V-08-059
Salmonella	afwezigheid /25g	AFNOR BIO-12/16-09/05 : Vidas EASY Salmonella
Listeria monocytogenes	afwezigheid /25g	AFNOR BIO-12/11-03/04 : Vidas LMO 2

C2 - Physico-chemisch

Physico-chemische kenmerken	Tolerantie	Methoden
Vochtgehalte	≤ 0,3 %	Verdamping
Zuurtegraad : F.F.A. (oleic zuur - 282) (bij verpakken)	≤ 0,1 %	ISO 1740
Peroxide (bij verpakken) doel tolerantie	≤ 1 meq O ₂ /kg ≤ 2 meq O ₂ /kg	ISO 3960
Smelttemperatuur : Druppelpunt	39 - 43 °C	Ubbelohde
Solid Fat Content : NMR (Bruker) (indicatief)	10 °C 49 - 58 %	ISO 8292 Gepulseerd NMR
	20 °C 33 - 42 %	
	30 °C 11 - 20 %	

C3 - Allergenen

	Intentioneele aanwezigheid in het product		Aanwezigheid op		Beheersing van kruis-besmetting JA/NEEN/Niet van toepassing
	JA/NEEN	Zo Ja, grondstof die de substantie bevat	de productie site JA/NEEN	de productie lijn JA/NEEN	
Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	N		N	N	J
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	N		N	N	J
Eieren en producten op basis van eieren	N		N	N	J
Vis en producten op basis van vis	N		N	N	J
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	N		N	N	J
Soja en producten op basis van soja	N		N	N	J
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	N		J	J	J
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van schaalvruchten	N		N	N	J
Selderij en producten op basis van selderij	N		N	N	J
Mosterd en producten op basis van mosterd	N		N	N	J
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	N		N	N	J
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	N		N	N	J
Lupine en producten op basis van lupine	N		N	N	J
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	N		N	N	J

Aangepast aan vegetarisch regime :

N

Kosher :

N

Aangepast aan veganist regime :

N

Halal :

N

C4 - Attesten

GGO

Dit product moet niet vermeld worden volgens de Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders en de Verordening (EG) nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders.

Niet ionisatie, niet bestraling

De s.a. Aigremont n.v. bevestigt dat het desbetreffende product van deze technische fiche geen enkele behandeling van ionisatie of bestraling ondergaan heeft conform aan de Richtlijn 1999/2/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 februari 1999 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake de behandeling van voedsel en voedsel ingrediënten met ioniserende straling.

Contaminatie

De s.a. Aigremont n.v. bevestigt dat het desbetreffende product van deze technische fiche conform is aan de Verordening (EG) nr. 2023/915 van de Commissie van 25 april 2023 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.

Pesticiden

De s.a. Aigremont n.v. bevestigt dat het desbetreffende product van deze technische fiche conform is aan de Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong.

Voedselvriendelijkheid van de primaire verpakking

De s.a. Aigremont n.v. bevestigt dat de primaire verpakking gebruikt voor de verpakking van het desbetreffende artikel van deze technische fiche conform is aan de Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Technisch vervaardigd nanomateriaal

Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten moet dit product niet als technisch vervaardigd nanomateriaal bevattend vermeld worden.

Gevaarlijke stoffen - Veiligheidsinformatieblad

Volgens de Verordening (EG) Nr. 1272/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 December 2008 betreffende de indeling, etikettering en verpakking van stoffen en mengsels bevat dit product geen gevaarlijke stoffen. Volgens Artikel 31 van Verordening (EG) Nr. 1907/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 18 december 2006 inzake de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH) is geen veiligheidsinformatieblad nodig.

Onder voorbehoud van wijziging van de productformulering /of productiemethode.
De maximale geldigheid van deze technische fiche is 3 jaar.
Deze technische fiche is eigendom van s.a. Aigremont n.v.