

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

| | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|---------------------|--|
| Artikelnummer producent | | | |
| Artikelnummer klant | 110599 | | |
| Merk | | | |
| Commerciële verkoopsbenaming | Piccolo blanc 8cm 260x30g Sg (665) | | |
| Wettelijke verkoopsbenaming (NI) | Piccolo wit 8cm 260x30g dv (665) | | |
| Wettelijke verkoopsbenaming (Fr) | Piccolo blanc 8cm 260x30g Sg (665) | | |
| Product beschrijving (NI) | | | |
| Product beschrijving (Fr) | | | |
| Gedeclareerd gewicht of volume | 7,8 Kg | | |
| Intrastat | Code | 19051000 | |
| | Land van geboorte gehouden | | |
| | land van slachten verwerking | | |
| Verkocht per variable gewicht | Nee | Per stuk - aantal : | |
| EAN-code(s) | GTIN13 | 5413056010346 | |
| | GTIN14 | 95413056010349 | |

2. IDENTITEIT PRODUCENT/VERPAKKER

| | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| Naam | Père Lejeune SA | | |
| Adres | Straat + nr | Parc artisanal de Blegny 15 | |
| | Post code + plaats | 4671 Barchon | |
| | Land | Belgique | |
| Tel | 04/387.91.50 | | |
| Fax | 04/387.91.59 | | |
| Email | info.pl@pere-lejeune.be | | |
| Web Site | | | |
| Erkennings/Registratienummer | KF254 | | |
| Product-certificatie (BRC, IFS,...) | Ja / Nee | | |
| | Soort + Scoop | ISO22000 | |
| | Certificatieorganisme | SGS | |
| | Geldig tot (datum) | 01/05/2015 | |
| Systeem-certificatie (ISO, HACCP, ..) | Ja / Nee | | |
| | Soort + Scoop | SAC certifié | |
| | Certificatieorganisme | | |
| | Geldig tot (datum) | | |
| Andere certificaten | Ja / Nee | | |
| | Soort + Scoop | | |
| Commercieel | | Kwaliteit | |
| Naam | Royen Daniel | Naam | Fabrice Radermecker |
| Functie | Key Account | Functie | Responsable Qualité |
| Tel | 0496/58.65.22 | Tel | 0496/58.65.36 |
| Fax | 04/387.91.59 | Fax | 04/387.91.62 |
| E-mail | daniel.royen@pere-lejeune.be | E-mail | fabrice.radermecker@pere-lejeune.be |
| Logistiek | | Emergency contact | |
| Naam | Fabrice Radermecker | Naam | Wilkin Roland |
| Functie | Responsable Qualité | Functie | Directeur Général |
| Tel | 0496/58.65.36 | Tel | 0496/58.65.23 |
| Fax | 04/387.91.62 | Fax | 04/387.91.59 |
| E-mail | fabrice.radermecker@pere-lejeune.be | E-mail | info.pl@pere-lejeune.be |

3. PRODUCT INFORMATIES

3.1. INGREDIËNTENLIJST (declaratie op de verpakking volgens geldende EG 1169/2011 richtlijn)

| | |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nederlands | TARWEmeel, water, gist, gejodeerd zout, TARWEgluten, gemoute TARWEmeel, meelverbeteraar (E300), koolzaadolie. |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

| | |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frans | farine de FROMENT, eau, levure, sel iodé, gluten de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (E300), huile de colza. |
| Duits | |

3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

| | |
|----------------------------------------|--------|
| "Verpakt onder beschermende atmosfeer" | Ja/Nee |
|----------------------------------------|--------|

3.3 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN DE GGO'S (volgens verordening (EG) 1839/2003 1830/2003)

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003 | Ja / Nee | Nee |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|

4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2000/13/EG)

| | |
|------------|-------------------------------------------------------|
| Nederlands | Kan sporen bevatten van: melk, sesamzaad |
| Frans | Peut contenir des traces de: lait, graines de sésame. |

EETBAAR DARM :

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling | Ja / Nee | Nee |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)

6 VOEDINGSWAARDEN (volgende Richtlijn 90/496/EEG)

| Per 100 g of ml, zoals gedeclareerd | 100 | g | | |
|-------------------------------------|--------------------|------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Per portie (optioneel) | Portiegrootte van: | | | |
| 6.1 Voedingswaarden | Eenheid | Product zoals verkocht | | |
| | | gemiddeld per 100 g/ml | gemiddeld per portie (optioneel) | Door analyse (A) of berekening (B) |
| Energetische waarden | in kJ | 1.064 | | B |
| | in kcal | 254 | | B |
| matières grasses | in gram | 1 | | B |
| dont acides gras saturés | in gram | 0 | | B |
| glucides | in gram | 52 | | B |
| dont sucres | in gram | 2 | | B |
| protéines | in gram | 8 | | B |
| sel | in gram | 1 | | B |
| fibres | in gram | 2 | | B |

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

| 7.1. HOUDBAARHEID | Eenheid | Minimum | Optimaal | Maximum |
|---------------------------------------|---------|---------|----------|---------|
| Houdbaarheid na productie (verpakken) | Dagen | | | |
| Houdbaarheid bij levering | Dagen | | | |
| Temperatuur bij aankomst | °C | | | |
| Temperatuur van bewaren | °C | -22 | | -18 |
| Houdbaarheid na openen | Dagen | | | |
| Bewaaromstandigheden na openen | | <-18°C | | |

8. PRODUCTKENMERKEN

8.1 Organoleptische kenmerken (desgevallend na bereiden (zie punt 9))

| | |
|-------------------------------|--|
| Uitzicht/Beschrijving | |
| Smaak | |
| Geur | |
| Textuur | |
| Kleur | |
| Eventuele andere kenmerken | |
| Evolutie tijdens houdbaarheid | |

8.2 Descriptie

8.3 Fysico-chemische kenmerken bij levering (enkel relevante parameters invullen)

| Parameter | Minimum | Typische waarde | Maximum | Controlemethode |
|-----------------------------|---------|-----------------|---------|-----------------|
| Zoals bijvoorbeeld | | | | |
| Wateractiviteit (aw-waarde) | | | | |
| pH-waarde | | | | |

8.4 Microbiologische kenmerken (enkel relevante micro-organismen invullen)

| Micro-organisme | Af fabriek | | Einde houdbaarheid | | Referentiemethode |
|------------------------------|------------|---------|--------------------|--------|-------------------|
| | waarde | Waarde | waarde | Waarde | |
| Zoals bijvoorbeeld | | | | | |
| Aëroob mesofiel kiemgetal | | 10000 | | | CFU/g |
| Melkzuurbacteriën | | | | | |
| Enterobacteriën | | | | | |
| Coliformen | | 100 | | | CFU/g |
| Fecale Coliformen | | | | | |
| Staphylococcus aureus | | 100 | | | CFU/g |
| Fecale Streptococcen | | | | | |
| Salmonellae spp. | | abs/25g | | | CFU/g |
| Listeria monocytogenes | | abs | | | CFU/g |
| Sulfiet-reducerende anëroben | | | | | |
| Gisten | | 1000 | | | CFU/g |
| Schimmels | | 1000 | | | CFU/g |
| | | | | | |
| | | | | | |

9. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

Four : 11' - 185

10. VERPAKKING / LOGISTIEKE KENMERKEN

dimension du produit

| | | | | | | | | | | |
|-----------|---|----|---------|---|----|----------|---|----|--|--|
| longueur: | 0 | cm | largeur | 0 | cm | hauteur: | 0 | cm | | |
|-----------|---|----|---------|---|----|----------|---|----|--|--|

13. GOEDKEURING LEVERANCIER

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Naam & Functie | |
| Datum | 02/01/2018 |
| Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité | |
| Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigene verantwoordelijkheid | |
| | |