

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer producent	
Artikelnummer klant	108624
Merk	
Commerciële verkoopsbenaming	Piccolo gris 17cm 80x85g Sg (2117)
Wettelijke verkoopsbenaming (NI)	Piccolo bruin 17cm 80x85g dv (2117)
Wettelijke verkoopsbenaming (Fr)	Piccolo gris 17cm 80x85g Sg (2117)
Product beschrijving (NI)	
Product beschrijving (Fr)	
Gedeclareerd gewicht of volume	6,8 Kg
Intrastat	Code 19051000
	Land van geboorte gehouden
	land van slachten verwerking
Verkocht per variable gewicht	Nee
	Per stuk - aantal :
EAN-code(s)	GTIN13 5413056018922
	GTIN14 95413056018925

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	TARWEbloem, water, roggemeel, gist, volkoren rogge, gekraakt hele TARWE (2,3%), TARWEgluten, zonnebloempitten (1,6%), SESAMZAAD (1,6%) , lijnzaad (1,6%), gejodeerd zout, moutmeel (gerst), plantaardige olie, de agent meel behandeling: E300, moutmeel
------------	--

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

Frans	Farine de FROMENT, eau, farine de seigle, levure, farine complète de seigle, BLE complet concassé (2,3 %), gluten de BLE, graines de tournesol (1,6 %), graine de SESAMES (1,6 %), graines de lin (1,6 %), sel iodé, farine de malt (orge), huile végétale, agent de traitement de la farine : E300, farine de malt
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	
Frans	
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	1.005		B
	in kcal	240		B
matières grasses	in gram	1		B
dont acides gras saturés	in gram	0		B
glucides	in gram	46		B
dont sucres	in gram	2		B
protéines	in gram	9		B
sel	in gram	2		B
fibres	in gram	5		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					CFU/g
Melkzuurbacteriën					
Enterobacteriën					
Coliformen					CFU/g
Fecale Coliformen					
Staphylococcus aureus					CFU/g
Fecale Streptococcen					
Salmonellae spp.					CFU/g
Listeria monocytogenes					CFU/g
Sulfiet-reducerende anëroben					
Gisten					CFU/g
Schimmels					CFU/g

9. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

Four : 18' - 185

10. VERPAKKING / LOGISTIEKE KENMERKEN

dimension du produit

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

13. GOEDKEURING LEVERANCIER

Naam & Functie	
Datum	29/11/2017
Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité	
Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigene verantwoordelijkheid	