

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer producent			
Artikelnummer klant	2538		
Merk			
Commerciële verkoopsbenaming	Piccolo rustique blanc 17cm 60x100g Sg (2725)		
Wettelijke verkoopsbenaming (NI)	Rustieke piccolo wit 17cm 100g 60st dv (2725)		
Wettelijke verkoopsbenaming (Fr)	Piccolo rustique blanc 17cm 60x100g Sg (2725)		
Product beschrijving (NI)			
Product beschrijving (Fr)			
Gedeclareerd gewicht of volume	6 Kg		
Intrastat	Code	19051000	
	Land van geboorte gehouden		
	land van slachten verwerking		
Verkocht per variable gewicht	Nee	Per stuk - aantal :	
EAN-code(s)	GTIN13	5413065034432	
	GTIN14	95413065034435	

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)

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

Nederlands	TARWEbloem, water, ROGGEvlokken, TARWEvlokken, koolzaadolie, TARWEgluten, gist, gefermenteerde TARWEbloem, zout, TARWEmoutmeel, meelverbeteraar (E300), MELK, GERSTMoutextract, sucrose, zonnenbloemolie, gedroogde gist, gistextract.
Frans	farine de BLE, eau, flocons SEIGLE, farine de BLÉ, huile de colza, gluten de BLÉ, levure, farine de BLÉ fermentée, sel, farine de malt de BLÉ, améliorant de farine (E300), LAIT, extrait de malt d'ORGE, saccharose, huile de tournesol, levure sèche, extrait de levure.
Duits	

3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING	Ja/Nee
"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	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
	Ja

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: ei, sesamzaad,
Frans	peut contenir des traces d'oeuf, graine 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	1.055		B
	in kcal	252		B
matières grasses	in gram	3		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	1		B
fibres	in gram			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					
Melkzuurbacteriën					
Enterobacteriën					
Coliformen					
Fecale Coliformen					
Staphylococcus aureus					
Fecale Streptococcen					
Salmonellae spp.					
Listeria monocytogenes					
Sulfiet-reducerende anëroben					
Gisten					
Schimmels					

9. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

10. VERPAKKING / LOGISTIEKE KENMERKEN

dimension du produit

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

13. GOEDKEURING LEVERANCIER

Naam & Functie	
Datum	13/03/2018
Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité	
Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigen verantwoordelijkheid	