

# PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

|                                  |   |                     |  |
|----------------------------------|---|---------------------|--|
| Artikelnummer producent          |   |                     |  |
| Artikelnummer klant              | 2539  |                     |  |
| Merk                             |   |                     |  |
| Commerciële verkoopsbenaming     | Piccolo rustique gris 17cm 60x100g Sg (2726)    |                     |  |
| Wettelijke verkoopsbenaming (NI) | Rustieke piccolo bruin 17cm 100g 60st dv (2726) |                     |  |
| Wettelijke verkoopsbenaming (Fr) | Piccolo rustique gris 17cm 60x100g Sg (2726)    |                     |  |
| 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  | 5413066034448       |  |
|                                  | GTIN14  | 95413066034441      |  |

## 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                                 | <a href="mailto:info.pl@pere-lejeune.be">info.pl@pere-lejeune.be</a> |                             |                                     |
| 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, ROGGEbloem, ROGGEvlokken, TARWEvlokken, koolzaadolie, TARWEgluten, gist, GERSTEMoutextract, gefermenteerde TARWEbloem, zout, TARWEzetmelen, MELK, zonnenbloemolie, sucrose, geroosterde TARWEhoutmeel, TARWEhoutmeel, gedroogde gist, gistextract, meelverbeteraar (E300).          |
| Frans      | farine de BLÉ, eau, farine de SEIGLE, flocons de SEIGLE, flocons de BLÉ, huile de colza, gluten de BLÉ, levure, farine d'ORGE, farine de BLÉ, sel, amidon de BLÉ, LAIT, huile de tournesol, saccharose, farine de malt de BLÉ grillée, levure sèche, extrait de levure, améliorant de la farine(E300). |
| Duits      |  |

|   |          |
|---|----------|
| <b>3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING</b>   | Ja/Nee   |
| "Verpakt onder beschermende atmosfeer"  | Nee      |
| <b>3.3 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN DE GGO'S (volgens verordening (EG) 1839/2003 1830/2003)</b>  |          |
| 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       |

|   |   |
|---|---|
| <b>4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES</b>   |   |
| <b>4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2000/13/EG)</b> |   |
| Nederlands  | kan sporen bevatten van ei, soja, sesamzaad.              |
| Frans   | peut contenir des traces de oeuf, soja, graines de sésame |
| EETBAAR DARM :  |   |

|   |          |     |
|---|----------|-----|
| <b>5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING</b>   |          |     |
| 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            | 4                      |                                  | B                                  |
| dont acides gras saturés            | in gram            | 0                      |                                  | B                                  |
| glucides                            | in gram            | 45                     |                                  | B                                  |
| dont sucres                         | in gram            | 2                      |                                  | B                                  |
| protéines                           | in gram            | 9                      |                                  | B                                  |
| sel                                 | in gram            | 1                      |                                  | B                                  |
| fibres                              | in gram            | 3                      |                                  | 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 Streptococci          |            |        |                    |        |                   |
| 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 | 06/12/2017 |
|-------|------------|

Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité

Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigene verantwoordelijkheid