

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Numéro d'article producteur | | | |
| Numéro d'article client | | 111789 | |
| Marque | | | |
| Dénomination de vente commerciale | | Sandwich gris 14cm 50x45g Sg (649) | |
| Dénomination de vente légale (NI) | | Sandwich brun 14cm 50st dv (649) | |
| Dénomination de vente légale (Fr) | | Sandwich gris 14cm 50x45g Sg (649) | |
| Description du produit (NI) | | | |
| Description du produit (Fr) | | | |
| Poids ou volume déclaré | | 2,25 Kg | |
| Intrastat | Code | 19051000 | |
| | Pays naissance élevage | | |
| | Pays abattage Transformation | | |
| Vendu par poids variable | | Non | Par pièce - quantité : |
| Code(s) EAN | | GTIN13 | 5413056007711 |
| | | GTIN14 | 95413056007714 |

2. IDENTITÉ FOURNISSEUR

| | | | |
|---|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Nom | | Père Lejeune SA | |
| Adresse | Rue + n° | Parc artisanal de Blegny 15 | |
| | Code postal + localité | 4671 Barchon | |
| | Pays | Belgique | |
| Tél | | 04/387.91.50 | |
| Fax | | 04/387.91.59 | |
| Email | | info.pl@pere-lejeune.be | |
| Site web | | | |
| Numéro d'agrément/enregistrement | | KF254 | |
| Certification du produit (BRC, IFS,...) | Oui / Non | | |
| | Type + Portée | ISO22000 | |
| | Organisme de certification | SGS | |
| | Valide jusqu'au (date) | 01/05/2015 | |
| Certification du système (ISO, HACCP, ..) | Oui / Non | | |
| | Type + Portée | SAC certifié | |
| | Organisme de certification | | |
| | Valide jusqu'au (date) | | |
| Autres certificats | Oui / Non | | |
| | Type + Portée | | |
| Commercial | | Qualité | |
| Nom | Royen Daniel | Nom | Fabrice Radermecker |
| Fonction | Key Account | Fonction | Responsable Qualité |
| Tél | 0496/58.65.22 | Tél | 0496/58.65.36 |
| Fax | 04/387.91.59 | Fax | 04/387.91.62 |
| Email | daniel.royen@pere-lejeune.be | Email | fabrice.radermecker@pere-lejeune.be |
| Logistique | | Contact en cas d'urgence | |
| Nom | Fabrice Radermecker | Nom | Wilkin Roland |
| Fonction | Responsable Qualité | Fonction | Directeur Général |
| Tél | 0496/58.65.36 | Tél | 0496/58.65.23 |
| Fax | 04/387.91.62 | Fax | 04/387.91.59 |
| Email | fabrice.radermecker@pere-lejeune.be | Email | info.pl@pere-lejeune.be |

3. INFORMATIONS PRODUIT

3.1. LISTE DES INGRÉDIENTS (déclaration sur l'emballage conformément à la directive CE 1169/2011 en vigueur)

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

| | |
|-------------|--|
| Néerlandais | TARWEbloem, water, gist, suiker, TARWEzemelen, raapzaadolie, weipoeder (MELK), TARWEgluten, geïodeerd zout, kokosolie, emulgator (E322, E471, E481), behandelingsmiddel meel (E300, E920), kleur (E160b), natuurlijke smaak, gemoute TARWEMEEL. Decoratie: EIWIT, EIGEEL. |
| Français | farine de froment, eau, levure, sucre, son de blé, huile de colza, lactosérum en poudre (lait), gluten de blé, sel iodé, huile de noix de coco, émulsifiant (E322, E471, E481), agent de traitement de la farine (E300, E920), colorant (E160b), arôme naturel, farine de blé malté. Décoration: blanc d'oeuf, jaune d'oeuf. |
| Allemand | |

| | |
|--|--------------------|
| 3.2 MENTIONS COMPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE | Oui / Non |
| "Conditionné sous atmosphère protectrice" | Non |
| 3.3 OGM ET INGRÉDIENTS PROVENANT D'OGM (selon règlements (CE) n° 1839/2003 & 1830/2003) | |
| Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire conformément au règlement (CE) 1830/2003 | Oui / Non Non |

| | |
|--|--|
| 4. LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES | |
| 4.1 Ingrédients dont l'étiquetage est obligatoire et leurs dérivés (conformément à la Directive 2000/13/CE) | |
| Néerlandais | Kan sporen bevatten van: sesamzaad |
| Français | Peut contenir des traces de: graines de sésame |
| BOYAU COMESTIBLE : | |

| | | |
|---|---------|-----|
| 5. INGRÉDIENTS SOUMIS AU RAYONNEMENT | | |
| Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis au rayonnement | Oui/Non | Non |
| SINON, ingrédient(s) concerné(s) soumis aux rayonnements | | |

| | | | | |
|--|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 6 VALEURS NUTRITIVES (conformément à la Directive 90/496/CEE) | | | | |
| Par 100 g ou ml, comme déclaré | 100 | g | | |
| Par portion (en option) | Taille d'une portion: | | | |
| 6.1 Valeurs nutritives | Unité | Produit tel qu'il est vendu | | |
| | | moyenne par 100 g/ml | moyenne par portion (optionnel) | Par analyse (A) ou calcul (B) |
| énergies | en kJ | 1.202 | | B |
| | en kcal | 287 | | B |
| matières grasses | en grammes | 7 | | B |
| | dont acides gras saturés | en grammes | 2 | B |
| glucides | en grammes | 45 | | B |

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

| | | | | |
|-------------|------------|----|--|---|
| dont sucres | en grammes | 7 | | B |
| protéines | en grammes | 10 | | B |
| sel | en grammes | 1 | | B |
| fibres | en grammes | 4 | | B |

7. CONDITIONS SPÉCIFIQUES DE CONSERVATION

| 7.1. CONSERVATION | Unité | Minimum | Optimale | Maximum |
|--|-------|---------|----------|---------|
| Conservation après production (emballer) | Jours | | | |
| Conservation à la liFAUXson | Jours | | 21 | |
| Température à l'arrivée | °C | | | |
| Température de conservation | °C | -22 | | -18 |
| Conservation après ouverture | Jours | | | |
| Conditions de conservation après ouverture | | <-18°C | | |

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

8. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

8.1 Caractéristiques organoleptiques (le cas échéant après préparation (voir point 9))

| | |
|--|--|
| Aspect / Description | |
| Goût | |
| Odeur | |
| Texture | |
| Couleur | |
| Autres caractéristiques éventuelles | |
| Évolution au cours de la période de conservation | |

8.2 Description

8.3 Caractéristiques physicochimiques à la liFAUXson (compléter uniquement les paramètres pertinents)

| Paramètre | Minimum | Valeur | Maximum | Méthode de contrôle |
|-------------------------------|---------|--------|---------|---------------------|
| Comme par exemple | | | | |
| Activité de l'eau (valeur aw) | | | | |
| Valeur pH | | | | |

8.4 Caractéristiques microbiologiques (compléter uniquement les microorganismes pertinents)

| Microorganisme | Départ usine | | Fin conservation | | Méthode de référence |
|------------------------------|--------------|------|------------------|---------|----------------------|
| | typique | min. | typique | ou min. | |
| Comme par exemple | | | | | |
| Germes aérobies mésophiles | | | | | |
| Bactéries lactiques | | | | | |
| Entérobactéries | | | | | |
| Coliformes | | | | | |
| Coliformes fécaux | | | | | |
| Staphylococcus aureus | | | | | |
| Streptocoques fécaux | | | | | |
| Salmonellae spp. | | | | | |
| Listeria monocytogenes | | | | | |
| Sulfitoréducteurs anaérobies | | | | | |
| Levures | | | | | |
| Moisissures | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

9. MODE D'EMPLOI / MÉTHODE DE PRÉPARATION

10. CONDITIONNEMENT / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES

dimension du produit

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

11. APPROBATION FOURNISSEUR

| | |
|--|------------|
| Nom & Fonction | |
| Version : | 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 | |
| | |