

DE054

KROEPOEK CHIPS A FRIRE

ENCRE DE SEICHE

1. IDENTIFICATION PRODUIT			
N°(s) article Producteur		N°(s) article client	
Marque(s)	Didess		
Dénomination de vente commerciale	Kroepoek Sépia 48 pc		
Dénomination de vente légale			
Dénomination additionnelle			
Poids ou volume déclaré	48 pcs	en <input type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml	<input type="checkbox"/> avec "e" / <input checked="" type="checkbox"/> sans "e"
Produit avec liquide de couverture		Oui <input type="checkbox"/> / Non <input type="checkbox"/>	Poids net égoutté
Vendu par poids variable	NON		Par pièce - Nombre : 48
Teneur en alcool – Vol. alcool % =			
Code(s) EAN	5413866101180		
Code Intrastat			

2. IDENTITE DU FABRICANT / CONDITIONNEUR / FOURNISSEUR			
2.1 PRODUCTION & CONDITIONNEMENT		LIEU(x) DE FABRICATION	LIEU(x) DE CONDITIONNEMENT, si différent du lieu de fabrication
Nom		DIDESS	
Certification du produit BRC et/ou IFS	Oui / Non	OUI	NON
	Type de certificat(s)	IFS	
	Organisme de certification	Integra	
Certification du système ISO et/ou HACCP	Oui / Non	NON	NON
	Type de certificat(s)		
	Organisme de certification		
	Valable jusqu'au (date)		

SPECIFICATIONS PRODUIT

3. COMPOSITION DU PRODUIT

3.1 COMPOSITION DU PRODUIT

MATIÈRE PREMIÈRE / INGRÉDIENT / ADDITIF (NUMÉRO "E")	LE CAS ÉCHÉANT LA COMPOSITION D'INGRÉDIENTS COMPOSÉS	PAYS / RÉGION D'ORIGINE	% DANS LA RECETTE	% DANS LE PRODUIT FINAL (si différent du % lors mise en œuvre)	REMARQUES (indication de reconstitution, carry over additifs / aides auxiliaires technologiques,etc.)	ANNEXES N°
eau		BELGIQUE	52,94			
farine de tapioca		BELGIQUE	42,35			
bouillon de poulet	sel, exhausteur de saveur:"E621, E631, E627", graisse végétale, graisse de poulet, poulet 4%, amidon modifié, arômes, épices, onion, colorant:"E150c", extrait d'herbes, extrait de levure, dextrose	BELGIQUE	1,59			
encre de seiche	encre de seiche, eau, sel, épaississant:"E466"	BELGIQUE	1,48			
Hondashi	bonite, exhausteur de saveur:"E621", sel, sucre, lactose	BELGIQUE	1,38			
poudre à lever	levure:"E450, E500", amidon de blé	BELGIQUE	0,26		antiagglomérant:"E341"	

SPECIFICATIONS PRODUIT

3.2 LISTE DES INGRÉDIENTS DANS TOUTES LES LANGUES DE L'ÉTIQUETTE (déclaration d'après Directive 2000/13/CE)

Eau, farine de tapioca, bouillon de poulet (sel, exhausteur de saveur:"E621, E631, E627", graisse végétale, graisse de poulet, poulet 4%, amidon modifié, arômes, épices, onion, colorant:"E150c", extrait d'herbes, extrait de levure, dextrose), encre de seiche 1,5%, sel, épaississant:"E466", bonite, exhausteur de saveur:"E621", sucre, lactose, levure:"E450, E500", amidon de blé. Contient : Gluten, poisson, lactose, mollusque.

3.3 MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE

OUI / NON ?

"conditionné sous atmosphère protectrice"

NON

"avec édulcorant(s)"; mention à proximité de la dénomination de vente légale

NON

"avec sucre(s) et édulcorant(s)"; mention à proximité de la dénomination de vente légale

NON

"contient une source de phénylalanine"

NON

"une consommation excessive peut avoir un effet laxatif"

NON

3.4 AUTRES MENTIONS OBLIGATOIRES SUR L'ÉTIQUETTE (p.ex. % cacao, % alcool, ...)

3.5 OGM ET INGRÉDIENTS ISSUS D'OGM (d'après les Règlements (CE) n°s 1829/2003 & 1830/2003)

LE PRODUCTEUR GARANTIT QUE LE PRODUIT NE CONTIENT PAS D'INGRÉDIENTS SOUMIS À L'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE PRÉVU PAR LE RÈGLEMENT (CE) 1830/2003

OUI / NON ?

OUI

4. LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

4.1 OBLIGATION D'ÉTIQUETER LES INGRÉDIENTS ET LEURS DÉRIVÉS (d'après la Directive 2000/13/CE)

Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Présent comme ingrédient OUI / NON	Si présent(s), le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans la liste des ingrédients (3.2) est le suivant	Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire OUI/ NON / N.D. ¹
Céréales contenant du gluten ²	OUI	poudre à lever	NON
Crustacés	NON		NON
Œufs	NON		NON
Poissons	OUI	Hondashi	NON
Arachides	NON		NON
Soja	NON		NON
Lait (exclusif lactose)	NON		NON
Lactose	OUI	Hondashi	NON
Fruits à coques ³	NON		NON
Céleri	NON		NON
Moutarde	NON		NON
Graines de sésame	NON		NON

¹ N.D. = Non Disponible

² blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut

³ amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia

SPECIFICATIONS PRODUIT

Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO ₂	NON		NON
Lupin	NON		NON
Mollusques	OUI	encre de seiche	NON

4.2 AUTRES INGRÉDIENTS ET LEURS DÉRIVÉS

Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Présent comme ingrédient OUI / NON	Si présent(s), indiquer ici le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans la préparation (3.1)	Présent(s) suite à une contamination croisée possible mais involontaire OUI/ NON / N.D.
Bœuf	NON		NON
Porc	NON		NON
Poulet	OUI	bouillon de poulet	NON
Maïs	NON		NON
Cacao	NON		NON
Levures	OUI	bouillon de poulet	NON
Légumineuses	NON		NON
Cannelle	NON		NON
Vanilline	NON		NON
Coriandre	NON		NON
Ombellifères (Umbelliferae) ⁴	NON		NON
Glutamates ajoutés (E620 jusqu'au E625)	OUI	bouillon de poulet, Hondashi	NON
Guanylates & inosinates ajoutés (E626 jusqu'au 633)	NON		NON
Benzoates et p-hydroxy-benzoates (210 jusqu'au E219)	NON		NON
Colorants azo (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129, 151, 154, 155)	NON		NON
Tartrazine (E102)	NON		NON
Aspartame (E951)	NON		NON
Cyclamates (E952)	NON		NON
Saccharine & sels (E954)	NON		NON
Gallates (E310 à E312)	NON		NON
BHA ou BHT (E320 et E321)	NON		NON
Fructose	NON		NON
Saccharose	NON		NON

5. INGRÉDIENTS SOUMIS À IONISATION

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation	OUI / NON ?	OUI
SI NON, ingrédient(s) ionisé(s) concerné(s)		

⁴ comme e.a. anis, aneth, carvi, cerfeuil, coriandre, cumin, livèche, myrrhe, persil, céleri, fenouil, carottes et autres

SPECIFICATIONS PRODUIT

6.3 PRODUITS SOUMIS À UNE NOTIFICATION en raison de l'ajout de nutriments (AR. 3 mars 1992)

NUMÉRO DE NOTIFICATION

7. CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

7.1 DUREE DE CONSERVATION (DC)	UNITÉS	MINIMUM	OPTIMALE	MAXIMUM
DC après production (conditionnement)	Jours		360	
DC après livraison	Jours		90	
Température à la livraison	°C		Température ambiante	
Température de conservation	°C		Température ambiante	
Humidité relative lors de la conservation	% HR			
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz et leur proportion			
Durée de conservation après ouverture	Jours		Voir date d'expiration	
Conditions de conservation après ouverture	Fermé, sec			

7.2 ANALYSE LIBÉRAIRE

oui / non

Si OUI, critère

Détection de métaux, visuel

7.3 INDICATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION

Mention de la date de péremption	A consumer avant le:		
Mention de la date de péremption j.m.a.	JJ / MM / AAAA	Exemple :	05/03/2012
Mention de la date de péremption	Unité de vente		
Manière de l'indiquer	Étiquette		
Echantillon de référence conservé	oui	Fréquence d'échantillonnage	sporadique

7.3 INDICATION DU NUMÉRO DU LOT

Mention du lot	No. de lot production interne		
	aa-bbbb-cccccc-ddddd	Exemple :	04-2012-1234567-12345
Indication du lot sur	Unité de vente		
Manière de l'indiquer	Étiquette		

8. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

8.1 CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES (le cas échéant après préparation (voir point 9))

Aspect visuel	
Goût	
Odeur	
Texture	
Couleur	

SPECIFICATIONS PRODUIT

Autres caractéristiques éventuelles	
Evolution pendant la période de conservation	

8.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES
DIMENSIONS (e.a. longueur, épaisseur, diamètre, calibre, nombre de pièces, poids par pièce, granulométrie)

8.3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES À LA LIVRAISON (remplir uniquement les paramètres importants)

PARAMÈTRES	MINIMUM	MAXIMUM	VALEUR STANDARD	MÉTHODE DE CONTRÔLE
Activité de l'eau (a _w)				
pH				
Taux d'humidité				
Quantité de matière sèche				
Taux de matières grasses				
Taux de protéines				
Brix				
Densité				
<i>Autres caractéristiques ?</i>				

8.4 CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (remplir uniquement les micro-organismes importants)

MICRO-ORGANISMES	EX USINE			FIN DE LA CONSERVATION			MÉTHODE DE RÉFÉRENCE
	MIN.	MAX.	VALEUR STANDARD	MIN.	MAX.	VALEUR STANDARD	
Germes aérobies mésophiles			< 10.000 CFU/g				
Lactobacilles							
Enterobacteriaceae			< 100 CFU/g				
Coliformes							
Coliformes fécaux							
Staphylococcus aureus							
Streptocoques fécaux							
Salmonelles spp.							
Listeria monocytogenes			Abs. en 25 g				
Anaérobies sulfito-réducteurs							
Levures			< 1000 CFU/g				
Moisissures			< 1000 CFU/g				
Bacillus Cereus							
<i>Autres micro-organismes ?</i>							

9. MODE D'EMPLOI / MODE DE PREPARATION

SPECIFICATIONS PRODUIT

10. DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.

Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.

11 MISES À JOUR & ANNEXES

Date	05/03/2012	Version	1
------	------------	---------	---