

DE050

KROEPOEK CHIPS A FRIRE

WASABI

1. IDENTIFICATION PRODUIT				
N°(s) article Producteur		N°(s) article client		
Dénomination de vente commerciale	Kroepoek Wasabi 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	5413866101142			
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	50,56			
farine de tapioca		BELGIQUE	42,97			
pâte de wasabi	wasabi, sorbitol, maltose, sel, huile de colza, cellulose, fibres de froment, amidon de tapioca modifié, allyl isothiocyanate, cyclodextrine, antioxydant:"E301", épaississant:"E415"	BELGIQUE	2,53			
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	1,01			
xantana	épaississant:"E415"	BELGIQUE	0,81			
sel au wasabi	sel, dextrine, wasabi, farine de maïs, persil, extrait de levure, extrait d'herbes, arôme, épaississant:"E1450"	BELGIQUE	0,61			
sel	Sel	BELGIQUE	0,61		antiagglomérant:"E535"	
colorant vert	eau, colorant:"E102, 131"	BELGIQUE	0,51		solvant:"E1520"	
poudre à lever	levure:"E450, E500", amidon de blé	BELGIQUE	0,25		antiagglomérant:"E341"	
colorant vert	colorant:"E141"	BELGIQUE	0,15			

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, pâte de wasabi 2,5%(wasabi, sorbitol, maltose, sel, huile de colza, cellulose, fibres de froment, amidon de tapioca modifié, allyl isothiocyanate, cyclodextrine, antioxydant:"E301", épaississant:"E415"), 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), épaississant:"E415", sel au wasabi 0,6%(sel, dextrine, wasabi, farine de maïs, persil, extrait de levure, extrait d'herbes, arôme, épaississant:"E1450"), sel, colorant:"E102, 131, E141", levure:"E450, E500", amidon de blé. Contient : Gluten.

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 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)

SPECIFICATIONS PRODUIT

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, pâte de wasabi, sel au wasabi	NON
Crustacés	NON		NON
Œufs	NON		NON
Poissons	NON		NON
Arachides	NON		NON
Soja	NON		NON
Lait (exclusif lactose	NON		NON
Lactose	NON		NON
Fruits à coques ³	NON		NON
Céleri	NON		NON
Moutarde	NON		NON
Graines de sésame	NON		NON
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO ₂	NON		NON
Lupin	NON		NON
Mollusques	NON		NON

4.2 AUTRES INGRÉDIENTS ET LEURS DÉRIVÉS

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

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	OUI	sel au wasabi	NON
Cacao	NON		NON
Levures	OUI	bouillon de poulet, sel au wasabi	NON
Légumineuses	NON		NON
Cannelle	NON		NON
Vanilline	NON		NON
Coriandre	NON		NON
Ombellifères (Umbelliferae) ⁴	OUI	sel au wasabi	NON
Glutamates ajoutés (E620 jusqu'au E625)	OUI	bouillon de poulet	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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT

Saccharose

NON

NON

5. INGREDIENTS 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)

SPECIFICATIONS PRODUIT

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 LIBÉRATOIRE	<input checked="" type="checkbox"/> oui / <input type="checkbox"/> non
Si OUI, critère	Détection de métaux, visuel

7.3 INDICATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION

Mention de la date de péremption	A consommer 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	Etiquette		
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	Etiquette		

8.1 CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES (le cas échéant après préparation)

Aspect visuel	
Goût	
Odeur	
Texture	
Couleur	
Autres caractéristiques éventuelles	
Evolution pendant la période de conservation	

SPECIFICATIONS PRODUIT

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. in 25 g				
Anaérobies sulfito-réducteurs							
Levures			< 1000 CFU/g				
Moisissures			< 1000 CFU/g				
Bacillus Cereus							
<i>Autres micro-organismes ?</i>							

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
------	------------	---------	---