

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit : Tartelette maton
Marque :
Poids / volume et présentation: Net Cru 135 g par morceau
Famille: Gâteaux secs
Gâteaux 115 g par morceau
Nombre : Cru 100 pièces/boîte
Gâteaux 48 p/boîte
Référence client :
Fournisseur : MATTE D'OR BVBA
Adresse : Oude Baan 1 M
2800 MECHELEN
Personne de contact (qualité) Roel SIEBENS Tél. : 015/20.27.37 Fax : 015/20.70.77
GSM 0495/49.42.15
Personne de contact (commercial): Roel SIEBENS Tél. : 015/20.27.37 Fax : 015/20.70.77
GSM 0495/49.42.15
E-mail : info@mattedor.be

1. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

1.1 INGREDIENTS

(par poids dans l'ordre décroissant + veuillez, le cas échéant, indiquer les additifs et ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés)

Matons (24%) (lait entier, lait battu, vinaigre), farine de blé, margarine (graisse végétale (palme), eau, huile végétale (colza), sel émulsifiant : (E471), acidifiant(E330), œuf, eau, sucre, crème, stabilisant (E407), poudre à lever (E450-E500-E170), amidon(blé). Peut contenir des traces de fruits à coque.

CE PRODUIT NE CONTIENT PAS DE MATIERE PREMIERE/D'ADDITIFS/D'AROMES ISSUS D'ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES.

1.2 CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES

Matières premières / additifs CE	%	Ingrédients / Numéro CE	Origine	Rem.
Maton (caillebotte)	23,88	Lait/caillebotte	Belgique	
Farine	21,97	Farine de blé tendre	Belgique	
Margarine	17,74	Matières grasses 79% (graisses végétales (27% de palme, sur la base du bilan de masse), (37% de palme, châssis séparé); eau; huile végétale (14% de colza) sel (0,2%); émulsifiant: E471 (<0,5%), acides alimentaires : E330 (<0,5%))	EU	
Oeufs	11,94	Œuf de poule liquide pasteurisé	Belgique	
Eau	11,70		Belgique	
Sucre	11,65	Sucre cristallisé (issu du sucre de betterave)	Belgique	
Sel	0,44	Sel iodé	France	
Crème	0,38	Crème (40% de graisse), stabilisant (carraghénane E407))	Belgique	
Agent levant	0,29	Pyrophosphate acide de sodium (E450i; bicarbonate de sodium (E500ii); farine d'amidon; carbonate de calcium (E170)	Pays-Bas	

ALLERGENES

	Oui	Non		Oui	Non		Oui	Non
Protéines de lait *	X	☐	Poisson	☐	X	BHA / BHT (E 320 - E 321)	☐	X
Lactose*	X	☐	Crustacés	☐	X	Acide benzoïque (E 210 à E 213)	☐	X
Œufs*	X	☐	Gélatine	☐	X	Parabènes (E 214 à E 219)	☐	X
Protéines de soja *	☐	X	Fructose*	☐	X	Tartrazine (E 102)	☐	X
Huile de soja	☐	X	Maïs	☐	X	Jaune orangé S (E 110)	☐	X
Gluten* (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et dérivés)	X	☐	Cacao	☐	X	Azorubine (E 122)	☐	X
Blé	X	☐	Levures	☐	X	Amarante (E 123)	☐	X
Seigle	☐	X	Céleri	☐	X	Moutarde	☐	X
Sésame	☐	X	Légumineuses	☐	X	Rouge cochenille A (E 124)	☐	X
Saccharose* (= sucre)	X	☐	Noix* (noix de cajou, noix, noisettes, noix d'Amazonie, pistaches, amandes, noix de pécan et noix de macadamia)	☐	X	Acide sorbique (E 200 à E 203)	☐	X
Viande de bœuf	☐	X	Arachide	☐	X	Cannelle	☐	X
Viande de porc	☐	X	Glutamate	☐	X	Vanille	☐	X
Lupin*	☐	X	Sulfite (E 220 à E 227) >= 10 ppm	☐	X	OGM	☐	X

Oui = présent / Non = absent / * Risque de contamination croisée

2. VALEURS NUTRITIONNELLES

Ce produit contient par 100 g :	Une portion = (g) / (.... ml) produit + (.... g) / (.... ml) de(autre) contient:
---------------------------------	--

Valeur énergétique: @	1722 kJ (413 kcal)	kJ (kcal)
Protéines: @	10.7 g	
Glucides: @	33.3 g	
Dont sucres:	12.6 g	
Graisses: @	26 g	
Dont saturées:	14.2 g	
Fibres alimentaires:	2 g	
Sodium	0,36 g	
Valeurs théoriques ou analytiques? analytiques		

3. DELAI DE GARANTIE DE QUALITE TOTALE

Date de conservation chez le fournisseur:	Congélateur Cru :	date de production + 180 jours
	Congélateur cuit :	date de production + 180 jours
Emplacement de la date de conservation ultime :	Sur l'étiquette de l'emballage	

4. CONDITIONS DE CONSERVATION

Informations sur l'emballage:	
Conditions de conservation chez le fournisseur:	Congélateur : *** -18°C

5. UTILISATION / PREPARATION

CRU: laisser décongeler les produits pendant environ 15 minutes. Dorer. Cuire pendant 20 min. à environ 145°; ensuite +/- 40 min. à environ 180°

CUIT : laisser décongeler les produits pendant 120 min

ATTENTION : le produit cuit ou décongelé se conserve 5 jours.

6. TRACABILITE

La traçabilité du produit est-elle garantie?	Oui
La traçabilité est-elle garantie du produit fini à la matière première?	Oui
Conservation d'échantillons jusqu'à la date ultime de consommation?	Oui

7. LIEU DE PRODUCTION

Adresse :	Oude Baan 1M 2800 MECHELEN
Numéro d'agrément CE usine:	N° autorisation(s) : AER/ANT/006205 – AER/ANT/016874

8. NORME DE PRODUIT FINI

8.1 CARACTERISTIQUES DU POIDS

Méthode de remplissage	Machinalement
Quantité de remplissage	Au poids
Poids	135 g.
Contrôle poids	Manuel

8.2 CARACTERISTIQUES PHYSIQUES DU PRODUIT FINI

Dimensions (ex: longueur, largeur, épaisseur, diamètre, nombre, poids net par morceau)

Tarte nervurée - diamètre supérieur 10 cm - hauteur 5,5 cm – cuit 115 g. – cru 135 g.

Tolérance : 5%

8.3 CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT FINI

Description à vue	Tarte nervurée à la pâte feuilletée et au maton, sucre, œufs et crème en tant que fourrage, recouverte d'une fine couche de pâte feuilletée
Saveur	Gâteau moelleux à l'arrière-goût sucré de lait fermenté
Odeur	Idem
Texture	Moelleux – humide – friable
Couleur	Jaune doré-brun

8.4 CONTROLES

Des matières premières:	Sur l'emballage - conservation - texture – goût (si possible)	Fréquence: Chaque jour
Durant la production:	Texture - goût produits semi-finis– poids	Permanent
Du produit fini:	Goût – poids	Plusieurs fois par jour

8.5 CARACTERISTIQUES PHYSIOLOGIQUES :

Paramètres	Unité	Standard	Tolérances	Fréquence	Méthode de contrôle / d'analyse
Teneur en humidité	27,63	g / 100 g			Dérivé ISO 1442
Matières sèches	72,37	g / 100 g			Dérivé ISO 1442
Graisse**	26,8	g / 100 g			Dérivé ISO 1443
Acidité**	5,1				Méthode Labo Lavetan
Brix (saccharose)	16,70	% (m/m)			ASTM D1747 (réfractomètre) U
Activité de l'eau	0.939				Détermination électrolytique
** interprétation					
Respectez-vous la législation relative aux métaux lourds (A.R. 2 DECEMBRE 1991) ? oui					
Respectez-vous la législation relative aux résidus de pesticides (A.R. 13 MARS 2000) ? oui					

8.6 CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Résultat	Unité	Tolérances (kve/g) M	Fréquence	Méthode de contrôle / d'analyse
Salmonelle	Absente	/ 25 g	Absente dans 25 g		ISO 6579 B*
Germes aérobies 30°C	<10	CFU / g			ISO 4833 B*
Clostridium sulfito-réducteur 37°C	<10	CFU / g			ISO 15213 B*
Coliformes 30°C	<10	CFU / g			Dérivé de la norme ISO 4832 B*

Coliformes thermotolérants	<10	CFU / g			AFNOR BRD 07/08-12/04 B*
Streptocoques fécaux	<100	CFU / g			Dérivé de la norme NEN 6817 B*
Staphylocoques à coag. pos.	<100	CFU / g	100		ISO 6888-2 B*
Levures	<100	CFU / g	100 000		AFNOR NF V08-059 B*
Moisissures	<100	CFU / g	1000		AFNOR NF V08-059 B*
Listeria monocytogenes	Absente	/ 25 g	Abs. dans 0,1 g		AFNOR BRD 07/4-09/98

9. CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

PRÉEMBALLAGE (unité de vente au consommateur)

DESCRIPTION MATERIAUX	COMPOSITION MATERIAUX	Poids (g)	L (mm)	l (mm)	H (mm)	Diam (mm)	Pleine (cm³)
Emballage en HdPE bleu et transparent		0,15	700	200	700		
Boîtes en carton ondulé		835	600	400	132		31.680

Nombre de pages : 5
Document établi le 5 Avril 2018

Roel Siebens

PRODUCTSPECIFICATIE

Productnaam: Mattentaartje
Merk:
Gewicht / volume en presentatie: Netto Cru 135 gr per stuk
Familie: Droog gebak
Gebakken 115 gr per stuk
Aantal: Cru 100 st / doos
Gebakken 48 st / doos
Referentie cliënt :
Leverancier: MATTE D'OR BVBA
Adres: Oude Baan 1 M
2800 MECHELEN
Contactpersoon (Kwaliteit): Roel SIEBENS Tel: 015/20.27.37 Fax: 015/20.70.77
GSM 0495/49.42.15
Contactpersoon (Commercieel): Roel SIEBENS Tel: 015/20.27.37 Fax : 015/20.70.77
GSM 0495/49.42.15
e-mail: info@mattedor.com

1. PRODUCTKENMERKEN

1.1 INGREDIENTEN

(per gewicht in aflopende volgorde + gelieve de additieven en ingrediënten voortkomend uit genetisch gemodificeerde organismen te vermelden)

Matten (24%) (volle melk, karnemelk, azijn), tarwebloem, margarine (plantaardig vet (palm), water, plantaardige olie (koolzaad), zout, emulgator (E471), voedingszuur: (E330)), ei, water, suiker, zout, room, stabilisator (E407), rijsmiddel (E450-E500-E170), tarwezetmeel. Kan sporen van noten bevatten.

DIT PRODUCT BEVAT GEEN GRONDSTOFFEN / ADDITIEVEN / AROMA'S DIE AFKOMSTIG ZIJN VAN GENETISCH GEMODIFICEERDE ORGANISMEN.

1.2 KENMERKEN VAN DE GRONDSTOFFEN

Grondstoffen / EG additieven	%	Ingrediënten / EG nummer	Oorsprong	Opmerk.
Matten (wrongel)	23,88	Melk/Wrongel	België	
Tarwebloem	21,97	Zachte tarwebloem	België	
Margarine	17,74	vetstoffen 79% (plantaardige vetten (27% palm, op basis van massabalans), (37% palm, basis gescheiden); water; plantaardige olie (14% koolzaad) zout (0.2%); emulgator : E471 (<0.5%), voedingszuren : E330 (<0.5%))	EU	
Eieren	11,94	Gepasteuriseerd vloeibaar kipheelei	België	
Water	11,70		België	
Suiker	11,65	Kristalsuiker (afkomstig van bietsuiker)	België	
Zout	0,44	Gejodiseerd zout	Frankrijk	
Room	0,38	Room (40% vet), stabilisator (carrageen E407))	België	
Rijsmiddel	0,29	Zuurnatriumpyrofosfaat (E450; natriumbicarbonaat (E500); tarwezetmeel; calciumcarbonaat (E170)	Nederland	

ALLERGENEN

	Ja	Nee		Ja	Nee		Ja	Nee
Melkeiwitten*	X	☐	Vis	☐	X	BHA / BHT (E 320 - E 321)	☐	X
Lactose*	X	☐	Schaaldieren	☐	X	Benzoëzuur (E 210 tot E 213)	☐	X
Eieren*	X	☐	Gelatine	☐	X	Parabens (E 214 tot E 219)	☐	X
Soja-eiwitten*	☐	X	Fructose*	☐	X	Tartrazine (E 102)	☐	X
Sojaolie	☐	X	Maïs	☐	X	Oranjegeel S (E 110)	☐	X
Gluten* (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en derivaten)	X	☐	Cacao	☐	X	Azorubine (E 122)	☐	X
Tarwe*	X	☐	Gisten	☐	X	Amarant (E 123)	☐	X
Rogge	☐	X	Selder	☐	X	Mosterd	☐	X
Sesaam	☐	X	Peulvruchten	☐	X	Cochenillerood A (E 124)	☐	X
Sacharose* (= suiker)	X	☐	Noten* (cashewnoten, noten, hazelnoten, amazonianoten, pistaches, amandelen, pecannoten en macadamianoten)	☐	X	Sorbinezuur (E 200 tot E 203)*	☐	X
Rundvlees	☐	X	Aardnoot	☐	X	Kaneel	☐	X
Varkensvlees	☐	X	Glutamaat	☐	X	Vanille	☐	X
Lupine*	☐	X	Sulfiet (E 220 tot E 227) ≥ 10 ppm	☐	X	GGO	☐	X

Ja = aanwezig / Nee = afwezig / * Risico van cross-contamination

2. VOEDINGSBESTANDDELEN

Per 100 g product bevat:		Een portie = (g) / (.... ml) product + (.... g) / (.... ml) de.....(ander) bevat:
Energiewaarde: @	1722 kJ (413 kcal)	kJ (kcal)
Eiwitten: @	10,7 g	
Koolhydraten: @	33,3 g	
Waarvan suikers:	12,6 g	
Vetten: @	26 g	
Waarvan verzadigde:	14,2 g	
Natrium:	0.36 g	
Theoretische of analytische waarden ? analytische		

3. TERMIJN VOOR VOLLEDIGE KWALITEITSWAARBORG

Houdbaarheidsdatum bij leverancier

Diepvries Cru :

productiedatum + 180 dagen

Situering van uiterste bewaardatum :

Diepvries gebakken :

productiedatum + 180 dagen

Op etiket verpakking

4. BEWAARCONDITIES

Informatie op verpakking:

Bewaarcondities bij leverancier:

Diepvries : ***-18°C

5. GEBRUIKSAANWIJZING / BEREIDING

CRU: de producten +/- 15 minuten laten ontdooien. Doreren. Afbakken 20 min. op ca 145°; vervolgens +/- 40 min. op ca 180°

AFGEBAKKEN : de producten 120 min. laten ontdooien

OPGELET : eens afbakken of ontdooit houdbaarheid 5 dagen.

6. TRACEERBAARHEID

Is de traceerbaarheid van het product verzekerd ?

Ja

Is de traceerbaarheid verzekerd vanaf afgewerkt product tot grondstof ?

Ja

Bewaring stalen tot de uiterste verbruiksdatum ?

Ja

7. PRODUCTIEPLAATS

Adres:

Oude Baan 1M 2800 MECHELEN

EG-erkenningsnr. van fabriek:

Toelatingsnummer(s) : AER/ANT/006205 – AER/ANT/016874

8. STANDAARD VAN AFGEWERKT PRODUCT

8.1 GEWICHTSKENMERKEN

Vullingsmethode

Machinaal

Vullingshoeveelheid

Per gewicht

Gewicht

135 gr.

Controle gewicht

Manueel

8.2 FYSISCHE KENMERKEN VAN AFGEWERKT PRODUCT

Afmetingen (bv: lengte, breedte, dikte, diameter, aantal, nettogewicht per stuk)

Geribde taartvorm - bovendiameter 10 cm - hoogte 5,5 cm – afgebakken 120 gr. – cru 140 gr.

Tolerantie : 5%

8.3 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN VAN AFGEWERKT PRODUCT

Beschrijving op zicht	Geribde taartvorm in bladerdeeg met een mengsel van matten, suiker, eieren en room als vulling, afgedekt met een laagje bladerdeeg
Smaak	Zacht zoet gefermenteerde melk-achtergrond
Geur	Idem
Textuur	Zacht – vochtig – brokkelig
Kleur	Goudgeel-bruin

8.4 CONTROLES

Op de grondstoffen:	Op verpakking - houdbaarheid - textuur - smaak (waar mogelijk)	Frequentie:
Tijdens de fabricage:	Textuur - smaak halffabrikaten – gewicht	Dagelijks
Op het afgewerkt product:	Smaak – gewicht	Doorlopend
		Diverse malen per dag

8.5 FYSIOLOGISCHE KENMERKEN :

Parameters	Eenheid	Standaard	Toleranties	Frequentie	Methode controle / analyse
Vochtgehalte	27,63	g / 100 g			Afgeleid ISO 1442
Droge stof	72,37	g / 100 g			Afgeleid ISO 1442
Vet**	26,8	g / 100 g			Afgeleid ISO 1443
Zuurtegraad**	5,1				Labo Lavetan methode
Brix (als saccharose)	16,70	% (m/m)			ASTM D1747 (refractometer) U
Wateractiviteit	0.939				Electrolytische aw bepaling
** interpretatie					
Respecteert u de wetgeving betreffende zware metalen (KB 2 DECEMBER 1991) ? ja					
Respecteert u de wetgeving betreffende de resten van pesticiden (KB 13 MAART 2000) ? ja					

8.6 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Parameters	Resultaat	Eenheid	Toleranties (kve/g) M	Frequentie	Methode controle/ analyse
Salmonella	Afwezig	/ 25 g	afwezig in 25 g		ISO 6579 B*
Aeroob kiemgetal 30°C	<10	CFU / g			ISO 4833 B*
Sulfietred Clostridia 37°C	<10	CFU / g			ISO 15213 B*
Coliformen 30°C	<10	CFU / g			Afgeleid van ISO 4832 B*
Thermotolerante coliformen	<10	CFU / g			AFNOR BRD 07/08-12/04 B*
Faecale streptokokken	<100	CFU / g			Afgeleid van NEN 6817 B*
Coag. Pos. Staphylococci	<100	CFU / g	100		ISO 6888-2 B*
Gisten	<100	CFU / g	100 000		AFNOR NF V08-059 B*
Schimmels	<100	CFU / g	1000		AFNOR NF V08-059 B*
Listeria monocytogenes	Afwezig	/ 25 g	afw in 0.1 g		AFNOR BRD 07/4-09/98

9. KENMERKEN VERPAKKING

VOORVERPAKKING (Verkoopseenheid consument)

BESCHRIJVING MATERIALEN	SAMENSTELLING MATERIALEN	Gew. (g)	L (mm)	B (mm)	H (mm)	Diam (mm)	Vol (cm3)
HdPE zakken blauw transparant		0,15	700	200	700		
Golfkartonnen dozen		835	600	400	132		31.680

Aantal pagina's : 5

Document opgesteld op 5 ferbruaril 2018

Roel Siebens
Zaakvoerder
Matte D'or bvba.