

FICHE TECHNIQUE/ SPECIFICATIE/ SPECIFICATION**1. PRODUIT/ PRODUCT**

- DESIGNATION : Corné 1932 pâte à tartiner au CHOCOLAT NOIR
- POIDS NET/NETTO GEWICHT/NET WEIGHT : **200g / 7.05oz**
- CODE EAN : 5412778000017

**2. FABRICANT ET FOURNISSEUR/ PRODUCTENT EN LEVERANCIER/
MANUFACTURER AND SUPPLIER**

- ADRESSE/ ADRES/ ADDRESS: FOOD4LUX SA/NV
Rue François Léon Bruyere 38
B-6041 Gosselies
Belgique/ België/ Belgium
- TEL : +32 (0)71 23 23 80 FAX: +32(0)70 23 23 85
- CONTACT : Florence DANDRIMONT
- E-MAIL : order@corne1932.be
- FOOD SAFETY EMERGENCY : +32 (0)478.78.25.52

3. INGREDIENTS/ INGREDIENTEN/ INGREDIENTS

Conformément au règlement (CE)/ overeenkomstig Verordening (EG)/ in accordance with regulation (EC) 1169/2011

- Sucre inverti, 25% chocolat noir (min.54% cacao) (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), beurre de coco, eau, sel, vanilline.
(Fabriqué dans un atelier qui utilise des **FRUITS A COQUE**, du **LAIT**, des **OEUFS** et du **GLUTEN**).
- Invertsuiker, 25% pure chocolade (min.54% cacao) (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator (**SOJA**lecithine), natuurlijk vanille aroma), kokosboter, water, zout, vanillin.
(Gemaakt in een bedrijf waar **SCHAALVRUCHTEN**, **MELK**, **EIEREN** en **GLUTEN** verwerkt worden).
- Inverted sugar, 25% dark chocolate (min.54% cocoa) (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (**SOY** lecithin), natural vanilla flavor), coconut butter, water, salt, vanillin.
(Manufactured in a factory that uses **NUTS**, **MILK**, **EGGS** and **GLUTEN**).

4. VALEURS NUTRITIONNELLES/ VOEDINGSWAARDE/ NUTRITION FACTS

	PAR/PER/BY 100g
• ENERGIE/ENERGY/ENERGIE	440kcal / 1842kJ
• MATIERES GRASSES/VETTEN/ LIPIDS	22,4g
DONT SATURES/ WAARVAN VERZADIGDE/ WITHIN SATURATED	17,7g
• GLUCIDES/KOOLHYDRATEN/CARBOHYDRATES	59,2g
DONT SUCRES/WAARVAN SUIKERS/ WITHIN SUGARS	53.8g
• PROTEINES/EIWITTEN/ PROTEINS	1,7g
• SEL/ ZOUT/ SALT	0,22g

5. DATE LIMITE DE CONSOMMATION/ HOUDBAARHEID/ SHELF LIFE

- A LA LIVRAISON/ BIJ AFLEVERING/ ON DELIVERY : MIN. 9 MOIS/ MAANDEN/ MONTHS
- APRES OUVERTURE/ NA OPENING/ AFTER OPENING : 30 JOURS/ DAGEN/ DAYS
- A CONSERVER AU SEC ET A L'ABRI DE LA CHALEUR (max. 24°C)/ DROOG EN UIT DE WARMTE BEWAREN (max. 24°C)/ STORE DRY AND FRESH (max 24°C)

6. MICROBIOLOGIE/ MICROBIOLOGY

Paramètre/ Parameter	Tolerance
Mésophile totale à 30°C/ Mesophilic bacterial count at 30°C	< 10 000 cfu/g
Levures & moisissures / Yeast & Mold	< 100 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 100 cfu/g
Escherichia coli	< 10 cfu/g (< 100 cfu/g à DLC)
Anaérobies sulfite-réducteurs / Bacillus cereus	< 1000 cfu/g
Coagulase positive Staphylococcus	< 100 cfu/g (< 1000 cfu/g à DLC)
Salmonella	Absence/not present in 25g
Listeria monocytogenes	Absence/not present in 25g (< 100/g à DLC)

7. ALLERGENES/ ALLERGENEN/ ALLERGENS

TYPE	PRESENT (+) / NOT present (-) / TRACE possible (T)
Cereals contenant gluten / Cereals containing gluten	T
Crustacés /Crustacean	-
Œufs/ Egg	T
Poisson/ Fish	-
Arachides/ Peanuts	-
Soja / soybeans	+
Lait/ Milk	T
Fruits à coques / Tree nuts	T
Céleri / Celery	-
Moutarde/ Mustard	-
Sesame	-
Lupin	-
Mollusques/ Mollucs	-
Sulfite	-

8. DECLARATION OGM/ GGO VERKLARING/ STATEMENT GMO

Conformément aux règlements (CE)/ overeenkomstig Verordeningen (EG)/ in accordance with regulations (EC)
1829/2003 + 1830/2003

- Sans OGM : pas soumis à l'étiquetage sur les OGM
- Zonder GGO : geen GGO-etikettering vereist
- GMO free : no GMO labeling required

9. DECLARATION IONISATION / IONISATIE VERKLARING/ STATEMENT IONISING

Conformément aux directives (CE)/ overeenkomstig Richtlijnen (EG)/ in accordance with directives (EC)
1999/2 + 1999/3

- Toutes nos fabrications et matières premières sont non-ionisées
- Al onze producten en grondstoffen zijn zonder ionisatie
- All our products and raw materials are without ionising radiation

10. CONTAMINANTS/ VERONTREININGEN

Conformément aux règlements (CE)/ overeenkomstig Verordeningen (EG)/ in accordance with regulation (EC)
396/2005 + 1881/2006

- Nos produits satisfont à la législation en vigueur
- Onze producten voldoen aan de geldende wetgeving
- Our products comply with current legislation

11. Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments /
Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact
te komen /
Materials and articles intended to come into contact with food

- Le fournisseur déclare que les matériaux d'emballage fournis par lui sont conformes à:
 - Règlement (CE) n ° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
 - Règlement (UE) no 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 relatif aux matières plastiques et aux articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- De leverancier verklaart dat de door hem geleverde verpakkingsmaterialen in overeenstemming zijn met :
 - Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
 - Verordening (EU) nr. 10/2011 van de commissie van 14 januari 2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
- The supplier declares that the packaging materials supplied by him are in accordance with:
 - Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.
 - Commission Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

12. PACKAGING

- | | | |
|--------|--|---|
| • CU : | POIDS BRUT/ BRUTO GEWICHT/GROSS WEIGHT
diam. x H | 218g / 7.69oz
85 X 75mm |
| • CA : | POIDS BRUT/ BRUTO GEWICHT/ GROSS WEIGHT
L x l x H
#CU par/ per/ by CA | 1850g / 65.26oz
340 X 180 X 80mm
8 |
| • PA : | TYPE / DIMENSION :
POIDS BRUT/ BRUTO GEWICHT/ GROSS WEIGHT
#CA par couche/ per laag/ by layer
couches par PAL/ # lagen per PAL/ # layers by PAL | EUROPAL
180kg / 396.83lbs
12
7 |

Approuvé par Delsemme Marc