

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

- DESIGNATION : Corné 1932 pâte à tartiner aux NOISETTES
- POIDS NET/NETTO GEWICHT/NET WEIGHT : **200g / 7.05oz**
- CODE EAN : 5412778000086

**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) 71 / 23 23 85
- CONTACT : DANDRIMONT Florence
- E-MAIL : [order@corne1932.be](mailto: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

- 60% Praliné aux **NOISETTES (NOISETTES (50%)**, sucre, émulsifiant (lécithine de **SOJA**)), chocolat au **LAIT** (min.34% cacao) (sucre, beurre de cacao, **LAIT** entier en poudre, masse de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), beurre de coco.  
(Fabriqué dans un atelier qui utilise des **FRUITS A COQUES**, des **OEUFs** et du **GLUTEN**).
- 60% **HAZELNOOT**praliné (**HAZELNOTEN (50%)**,suiker, emulgator (**SOJA**lecithine)), **MELK**chocolade (min.34% cacao) (suiker, cacaoboter, volle **MELK**poeder, cacaomassa, emulgator (**SOJA**lechitine), natuurlijk vanillearoma), kokosboter.  
(Gemaakt in een bedrijf waar **SCHAALVRUCHTEN**, **EIREN** en **GLUTEN** verwerkt worden).
- 60% **HAZELNUTS (HAZELNUTS (50%)**, sugar, emulsifier (**SOY** lecithin)), **MILK** chocolate (min.34% cocoa) (sugar, cocoa butter, whole **MILK** powder, cocoa mass, emulsifier (**SOY** lecithin), natural vanilla flavor), coconut butter.  
(Made in a workshop that uses other **NUTS**, **EGGS** and **GLUTEN**).

#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES/ VOEDINGSWAARDE/ NUTRITION FACTS

PAR/PER/BY 100g

|                                                    |                         |
|----------------------------------------------------|-------------------------|
| • ENERGIE/ENERGY/ENERGIE                           | <b>623kcal / 2587kJ</b> |
| • MATIERES GRASSES/VETTEN/ LIPIDS                  | <b>46,9g</b>            |
| DONT SATURES/ WAARVAN VERZADIGDE/ WITHIN SATURATED | <b>24,7g</b>            |
| • GLUCIDES/KOOLHYDRATEN/CARBOHYDRATES              | <b>45,2g</b>            |
| DONT SUCRES/WAARVAN SUIKERS/ WITHIN SUGARS         | <b>42,9g</b>            |
| • PROTEINES/EIWITTEN/ PROTEINS                     | <b>6,9g</b>             |
| • SEL/ ZOUT/ SALT                                  | <b>0,03g</b>            |

#### 5. DATE LIMITE DE CONSOMMATION/ HOUDBAARHEID/ SHELF LIFE

- A LA LIVRAISON/ BIJ AFLEVERING/ ON DELIVERY : MIN. 6 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                                           | +                                                  |
| Fruits à coques / Tree nuts                          | +                                                  |
| Céleri / Celery                                      | -                                                  |
| Moutarde/ Mustard                                    | -                                                  |
| Sesame                                               | -                                                  |
| Lupin                                                | -                                                  |
| Mollusques/ Molluscs                                 | -                                                  |
| 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

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

- 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.

|                             |
|-----------------------------|
| <p><b>12. PACKAGING</b></p> |
|-----------------------------|

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

Approuvé par Delsemme Marc