

SPECIFICATIONS PRODUIT

1. IDENTIFICATION PRODUIT

N°(s) article Producteur	07	N°(s) article client	
Marque(s)			
Dénomination de vente commerciale	LARDS ROSE BLANC		
Dénomination de vente légale	LARDS ROOS WIT SPECK		
Dénomination additionnelle			
Poids ou volume déclaré	2000	en ☒ g / ☐ ml	☒ avec "e" / ☐ sans "e"
Produit avec liquide de couverture		Oui ☐ / Non ☐	Poids net égoutté g
Vendu par poids variable	☐ Oui / ☒ Non		Par pièce - Nombre :
Photo produit			
Code(s) EAN			
Code Intrastat	17049065		

2. IDENTITE DU FABRICANT / CONDITIONNEUR / FOURNISSEUR

2.1 PRODUCTION & CONDITIONNEMENT	LIEU(x) DE FABRICATION	LIEU(x) DE CONDITIONNEMENT, si différent du lieu de fabrication
Nombre de lieux de fabrication et de conditionnement (section 2.1. ci-dessous à copier si plusieurs lieux)		
Nom	CONFISERIE A L ANCIENNE	
Adresse	36 RUE DES FANFARES B-4101 JEMEPPE SUR MEUSE	
Tél. & Fax	04 231 29 06	04/231 33 75
Eventuellement n° agrément / enregistrement	AER/LIE/002623	

2.2 FOURNISSEUR

SPECIFICATIONS PRODUIT

	Entreprise	Personnes de contact	Commercial	Qualité
Nom	CONFISERIE A L ANCIENNE	Nom	PHILIPPE WERA	PHILIPPE WERA
Adresse	36 RUE DES FANFARES 4101 JEMEPPE/MEUSE	Fonction		
Tél	04/231 29 06	Tél / GSM / Fax	04/231 29 06	04/231 29 06
Fax	04/231 33 75	e-mail	LANCIENNE@BUSMAIL.NET	LANCIENNE@BUSMAIL.NET

2.3 RESPONSABLE PRODUIT SUR L'ÉTIQUETTE

Nom	WERA PHILIPPE
Adresse	36 RUE DES FANFARES 4101 JEMEPPE SUR MEUSE

2.4 EMERGENCY CONTACT LIÉ À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

	FOURNISSEUR	CLIENT
Tél 24/24h -7/7j	GSM 0473 97 33 96	
E-mail	LANCIENNE@BUSMAIL.NET	

SPECIFICATIONS PRODUIT

3. COMPOSITION DU PRODUIT

3.1 COMPOSITION DU PRODUIT

[illegible]

SPECIFICATIONS PRODUIT

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

FR : INGRÉDIENTS : SIROP DE GLUCOSE, SUCRE, DEXTROSE, GELATINE, ARÔME, COLORANT : E120

NL:INGREDIËNTEN:GLUCOSESTROOP,SUIKER, DEXTROSE, GELATINE, AROMA, KLEURSTOF : E120

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

SI NON, LES OGM CONCERNÉS OU INGRÉDIENT(S) D'OGM SONT

ISSU(S) DES OGM

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	NON		NON
Crustacés	NON		NON
Œufs	NON		NON
Poissons	NON		NON

¹ N.D. = Non Disponible

² blé, seigle, orge, épeautre et kamut

SPECIFICATIONS PRODUIT

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

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	OUI	GELATINE	
Poulet	NON		NON
Maïs	NON		NON
Cacao	NON		NON
Levures	NON		NON
Légumineuses	NON		NON
Cannelle	NON		NON
Vanilline	non		OUI
Coriandre	NON		NON
Ombellifères (Umbelliferae) ⁴	NON		NON
Glutamates ajoutés (E620 jusqu'au E625)	NON		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	OUI		OUI

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT

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

6. VALEURS NUTRITIVES (selon la Directive UE N°1169/2011)

PAR 100 g ou ml, comme déclarées		☐ g ou ☐ ml	ET EVENTUELLEMENT PAR PORTION		Taille de la portion de en ☐ g ou ☐ ml		
6.1 VALEURS NUTRITIVES	unités	Produit tel que vendu			Dans le produit préparé (voir point 9), (optionnel)		
		en moyenne par 100 g/ml	en moyenne par portion (optionnel)	par analyse (A) ou calcul (B)	en moyenne par 100 g/ml	en moyenne par portion (optionnel)	par analyse (A) ou calcul (B)
Valeurs énergétiques	en kcal	329		☒ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
	en kJ	1397		☒ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
Protéines	en gramme	4,4		☒ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
Glucides :	en gramme	77,1		☒ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont sucres	g	67		☒ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont amidon (optionnel)	g			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont polyols (optionnel)	g			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
MATIERE GRASSE	en gramme	0		☒ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont saturés	g	0		☒ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont mono-insaturés (optionnel)	g			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont poly-insaturés (optionnel)	g			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont trans (optionnel)	g			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont acides gras Ω-3 (optionnel)	g			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont acides gras Ω-6 (optionnel)	g			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
dont cholestérol (optionnel)	mg			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
Fibres alimentaires (optionnel)	en gramme			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
Sodium (optionnel)	en gramme			☐ A / ☐ B			☐ A / ☐ B
Sel (– calculé comme sodium x 2,5)	en gramme	<0,025		☒ A / ☐ B			☐ A / ☐ B

6.2 VITAMINES & MINÉRAUX	AJR selon la Directive 90/496/ CEE	Produit tel que vendu					Dans le produit préparé (voir point 9), (optionnel)				
VITAMINES (optionnel, sauf si elles font l'objet d'une allégation)		en moyenne par 100 g/ml	% AJR	en moyenne par portion (optionnel)	% AJR	par analyse (A) ou calcul (B)	en moyenne par 100 g/ml	% AJR	en moyenne par portion (optionnel)	% AJR	par analyse (A) ou calcul (B)
Vitamine A (rétinol) (µg)	800 µg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine B1 (thiamine) (mg)	1,4 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine B2 (riboflavine) (mg)	1,6 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B

SPECIFICATIONS PRODUIT

Vitamine B3 (niacine) (mg)	18 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine B5 (acide pantothénique) (mg)	6 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine B6 (pyridoxine) (mg)	2 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine B12 (cyanocobalamine) (µg)	1 µg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine C (acide L-ascorbique) (mg)	60 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine D (calciférol) (µg)	5 µg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine E (comme alfa-tocophérol) (mg)	10 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine H (biotine) (mg)	0,15 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine K (phytoménadione) (µg)	45 µg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Vitamine M (acide folique) (µg)	200 µg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
MINÉRAUX (optionnel, sauf s'ils font l'objet d'une allégation)											
Calcium (mg)	800 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Phosphore (mg)	800 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Fer (mg)	14 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Magnésium (mg)	300 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Zinc (mg)	14 mg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B
Iode (µg)	150 µg					☐ A / ☐ B					☐ A / ☐ B

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			365
DC après livraison	Jours			300
Température à la livraison	°C			20C°
Température de conservation	° C			
Humidité relative lors de la conservation	% HR			
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz et leur proportion			
Durée de conservation après ouverture	Jours			
Conditions de conservation après ouverture				

7.2 ANALYSE LIBÉRATOIRE	☐ oui / ☒ non
Si OUI, critère	

7.3 INDICATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION

Mention de la date de péremption	☒ "date de durabilité minimale = "à consommer de préférence avant fin ou avant le" ou ☐ "date limite de consommation = "à consommer jusqu'au"		
Mention de la date de péremption j.m.a.	☒ jour / ☒ mois / ☒ année	Exemple :	25/05/2008
Mention de la date de péremption	☐ chaque portion / ☒ l'unité de vente / ☐ suremballage		
Manière de l'indiquer	☒ jet encre ☐ étiquette ☐ laser ☐ autre		
Echantillon de référence conservé	☒ oui / ☐ non	Fréquence d'échantillonnage	1AN

7.3 INDICATION DU NUMÉRO DU LOT

Mention du lot	☐ date de péremption (minimum jour & mois)		
	☐ autre manière	Exemple :	
Indication du lot sur	☐ chaque portion / ☐ l'unité de vente / ☐ suremballage		
Manière de l'indiquer	☐ jet encre ☐ étiquette ☐ laser ☐ autre		

8. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

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

Aspect visuel	Rectangulaire enrobé de dextrose
Goût	Sucré fraise
Odeur	fraise
Texture	Molle
Couleur	rose blanc

SPECIFICATIONS PRODUIT

Autres caractéristiques éventuelles	
Evolution pendant la période de conservation	Structure plus ferme et perte lente de l'arôme

8.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

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

Longueur 7 cm Largeur 3,5 cm Epaisseur 2 cm Poids net par pièce +/- 10 g

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

PARAMÈTRES	MINIMUM	VALEUR STANDARD	MAXIMUM	MÉTHODE DE CONTRÔLE
Comme par exemples				
Activité de l'eau (a _w)		0,64		iso937/1/1978
pH		4,9		iso29117/1999-1215
Taux d'humidité				
Quantité de matière sèche		82,7%		GRAVIMETRIE
Taux de matières grasses				
Taux de protéines				
Brix				
Densité				
Autres caractéristiques ?				

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

MICRO-ORGANISMES	EX USINE		FIN DE LA CONSERVATION		MÉTHODE DE RÉFÉRENCE
	VALEUR STANDARD	VALEUR MAX. OU MIN.	VALEUR STANDARD	VALEUR MAX. OU MIN.	
Comme par exemples					
Germes aérobies mésophiles	840	2000			NF-V-08-051, 1999
Lactobacilles					
Enterobacteriaceae					
Coliformes	<10	<10			NF-V-08-050, 1999
Coliformes fécaux	<10	<10			NF-V-08-054, 1999
Staphylococcus aureus					
Streptocoques fécaux	<100	<100			mo4.4
Salmonelles spp.	absence	absence			NF-V-08-052, 1993
Listeria monocytogenes	absence	absence			NF-V-08-055, 1997
Anaérobies sulfito-réducteurs	<10	<10			NF-V-08-061, 1996
Levures	<10	<10			XP-V-08-059, 1999
Moisissures	<10	<10			XP-V-08-059, 1999
Autres micro-organismes ?					

9. LOGISTIQUE

SPECIFICATIONS PRODUIT

CONDITIONNEMENT

Description : Boîte en carton brun

Carton	Longueur	38,5 cm	Volume :	0,01745013 m3
	largeur	24,5 cm	Poids Net :	2000 g
	hauteur	18,5 cm	Poids Brut :	2300 kg

PALETTISATION

Type palette : Europe 80x120 cm

Crt/Couche	9	Volume :	0,0081 m3
Cou/Palette	10	Poids Net :	0 kg
Crt/Palette	90	Poids Brut :	kg

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

Etabli par (nom)	PHILIPPE WERA	Date	07 01 2017	Version	2
Mis à jour par (nom)	PHILIPPE WERA	Date		Version	

NOMBRE D'ANNEXES :