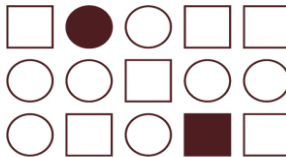


GROUPE DE PRODUITS		NOM D'ARTICLE				NUMERO D'ARTICLE	
PÂTE A TARTINER		SUPERCRAZY BIO					
Description du produit		Allergen declaration (1169/2011/EG)				Déclaration GMO (conforme 1830/2003/EG)	
Général	Pâte à tartiner de noisettes et poudre de cacao	Céréales contenant du gluten	▲	Fruits à coque	+	Dans la production, il n'y a pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés ou pouvant contenir des traces.	
		Crustacés	-	Céleri	-		
		Oeufs	▲	Moutarde	-	Traçabilité	
N° d'organisme	BE-BIO-02	Poissons	-	Sésame	-	La traçabilité du producteur à l'utilisateur peut être garantie au moyen du numéro de lot, qui est indiqué sur l'emballage.	
de controle		Arachides	-	Sulfites (> 10 mg/kg ou 10 mg/l)	-	Information du site de production	
		Soja	▲	Lupin	-	Produit et emballé en Belgique dans une installation répondant aux exigences des Règlements 852/2004/CE et 853/2004/CE.	
Ingrédients		Lait	▲	Mollusques	-	Matériau d'emballage	
NOISSETTES* (64%), sucre de fleur de coco*, poudre de cacao*, sel, émulsifiant: E322*, vanille*. * = d'origine biologique		(+) présent, (-) pas présent, (?) les données ne suffisent pas, (▲) présent dans la fabrique - pas dans la recette				Tous les matériaux d'emballage répondent aux exigences des réglementations 1935/2004/CE et 10/2011/CE (le cas échéant)	
		La déclaration nutritionnelle par 100 g (calculé - littérature)				Information du fournisseur	
		Energie kJ	565	Glucides (g)	31		
		Energie kcal	2340	Dont sucres (g)	27		
Information physico-chimiques		Graisses (g)	42	Protéines (g)	11	Frederic Blondeel TORRÉFACTEUR CHOCOLATIER Ganshorensestraat 27-39 1081 Brussel-Koekelberg - België www.frederic-blondeel.be t +32 (0)468/31.50.80 info@frederic-blondeel.be	
8% cacao solides (en produit total)	Dont acides gras saturés (g)	3,4	Sel (g)	0,26			
Conditions de stockage		Information microbiologique (conforme 2073/2005/EG)				Version 1 - 20/03/2023	
Gardez au frais et au sec (12-18°C)		Nombre total de colonies aérobies	N/A	Staphylocoques à coagulase pos	<3.000/g		
La différence de température entre le stockage et la vente doit être inférieure à 7°C.		Levures	<300/g	Bacillus cereus	<300/g		
Humidité relative max. 70%		Moisissures	<300/g				
Exempts d'odeurs		E.coli	<50/g				
Durabilité		Salmonella	absent/25g				
Date de durabilité après production: +9 mois							
Cette spécification de produit a été composée sur base des données qui sont disponibles à la date des articles du document. Ces données ont été liées aux processus de production, aux déclarations de fournisseur, à la littérature et aux spécifications de matière première et sont par conséquent variable en fonction du temps et la disponibilité. La responsabilité de produit se limite à la responsabilité civile. La spécification est donc purement informative. Les modifications ne sont pas communiquées automatiquement.							