

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE	
Référence fournisseur - Referentie producent	03318
Code Douanier - Intrastat-code	09109190
Origine du produit (POTENTIELLE) - Oorsprong van het product (MOGELIJK)	Belgium
Nom botanique - Botanische naam	N.A
Description générale - Algemene beschrijving	Mélange destiné à l'assaisonnement du fromage, du bouillon et du jus de tomates Mengeling om kaas, bouillon en tomatensap te kruiden
Conditions de stockage – Voorwaarden voor opslag	Lieu frais et sec / koele end up droge / Cool and dry place
Date de durabilité minimale (DDM) – Ten Minste Houdbaar (THT)	4 ans à la date de production 4 jaren na de productie
Conditions de transport [temp., humidité etc.] - Voorwaarden vervoer [temp., vochtigheid enz.]	Température ambiante / ambient temperatuur

2. FOURNISSEUR - LEVERANCIER

2.1 SITE DE PRODUCTION - PRODUCTIESITE		
Nom - Naam	ISFI	
Adresse - Adres	Avenue de l'industrie 20 1420 Braine l'Alleud Belgique	
Tel & Fax	Tel: 0032-2-389.47.70 Fax: 0032-2-384.51.47	
e-mail	sales@isfi.eu	
N° agrément - Event. erkennings-/ registratienummer (AFSCA-FAVV)	2.017.055.018	
Certification - Certificatie Qualité - Kwaliteit (BRC, ISO, ...)	Oui/ Non – Ja / Nee	Oui - Ja
	Certificat(s) - Certifica(a)t(en)	IFS-BRC
	Organisme certificateur - Certificatieorganisme	DNV
	Valable jusqu'au - Geldig tot	04/2015
	Certificat(s) - Certifica(a)t(en)	Bio
	Organisme certificateur - Certificatieorganisme	Certisys BE-BIO-01
	Valable jusqu'au - Geldig tot	27/11/2014
	Kosher	No
Hallal	No	

2.2 PERSONNES DE CONTACT - CONTACTPERSONEN				
	COMMERCIAL - COMMERCIEEL	QUALITÉ - KWALITEIT	ETIQUETTES - ETIKETTEN	EMERGENCY CONTACT RELATED TO FOOD SAFETY [24/24h -7/7d] ¹
Société - Firma	ISFI			
Nom - Naam	Philippe Gondry	Giuseppe Mezzasalma	Antonello Pilu	Philippe Gondry
Fonction - Functie	Commercial Director	Quality Manager	Labelling Manager	Commercial Director
Adresse - Adres	Avenue de l'industrie 20 1420 Braine l'Alleud Belgique			
Tel	0032-2-389.47.70			+32 495 28 78 25
Fax	0032-2-384.51.47			
e-mail	pg@isfi.be	gm@isfi.be	anp@isfi.be	

3. COMPOSITION PRODUIT - PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 LISTE D'INGRÉDIENTS - INGREDIËNTENLIJST

Sel, Céleri (9%)

Zout , Selderie (9%)

3.2 OGM ET INGRÉDIENTS PROVENANT D'OGM [CONFORMÉMENT AUX RÈGLEMENTS (CE) N ° 1829/2003 ET 1830/2003] - GGO's EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO's [VOLGENS DE NORMEN (EG) N° 1829/2003 EN 1830/2003]

Le producteur garantit que le produit contient AUCUN des ingrédients qui sont soumis au REGLEMENT (CE) N ° 1829/2003 et CE 1830/2003- De producent garandeert dat het product GEEN ENKEL ingrediënt bevat die onderworpen is aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003

OUI- JA

Si "NON", ingrédients concernés OGM – Indien « NEE », GMO ingrediënten

4. ALLERGENES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES - ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

INGRÉDIENTS À DECLARER OBLIGATOIREMENT ET LEURS DERIVES - VERPLICHTE INGREDIËNTEN, DE DAARVAN AFGELEIDE INGREDIËNTEN INBEGREPEN	YES/NO
Céréales contenant du gluten et produits dérivé- Glutenhoudende granen en producten hiervan	No
Crustacés et produits - Schaaldieren en producten hiervan	No
Oeufs et produits - Eieren en producten hiervan	No
Poisson et produits - Vis en producten hiervan	No
Arachides et produits - Pinda's en producten hiervan	No
Soja et produits - Soja en producten hiervan	No
Lait (lactose inclus) et produits - Melk en producten hiervan (inclusief lactose)	No
Fruits à coques - Schaalvruchten	No
Céleri et produits - Selderij en producten hiervan	Yes
Moutarde - Mosterd	No

¹ This telephone number will be used in case of emergency only and will not to be forwarded to anybody
Article spécification

Sel au céleri
selderij zout



Creation :5 September 2013

Version :3

Revision :6 May 2014

Graines de sésame et produits - Sesamzaad en producten hiervan	No
Lupin et produits - Lupine en producten hiervan	No
Mollusques et produits - Weekdieren en producten hiervan	No
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 jusqu'à E227), en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO₂ - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), hoger dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt in SO₂	No

5. INGREDIENTS SOUMIS A IRRADIATION - INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) qui ont été soumis à un rayonnement - De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werd(en) aan bestraling	Oui - Ja
Si "NON", les ingrédients irradiés impliqués - Indien "NEE", de bestraalde betrokken ingrediënten	

5.1 DETECTION DE METAL - METAALDETECTIE

DETECTION DE METAL - METAALDETECTIE	Oui - Ja
Si oui, les limites de détection de FE - Zo ja, de detectielimieten van FE	≤ 3.2 mm
Si oui, les limites de détection de non-FE - Zo ja, de detectielimieten van non-FE	≤ 4.8 mm
Si oui, les limites de détection de l'acier inoxydable - Zo ja, de detectielimieten van roestvrij staal	≤ 4.5 mm

6. PRODUIT FINIS – AFGEWERKT PRODUCT

6.1 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET CONTAMINANTS - FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN

PARAMETRES - PARAMETERS	UNITÉ - EENHEID	VALEUR STANDARD - STANDAARD WAARDE	TOLERANCE - TOLERANTIE	METHODE
Humidité (Max in %) : - Vochtigheid (Max in %)	%	<15		HG-53 halogen moisture analyser
Aflatoxin B1 (Max, ppb) :	ppb	N.A		HPLC
Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max, ppb) :	ppb	N.A		HPLC
Ochratoxin A (Max, ppb) :	ppb	N.A		HPLC
Granulometrie – Korrelgrootte		poudre/poe der / powder		

6.2 PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

MICRO-ORGANISMES – MICRO-ORGANISMEN	UNITÉ - EENHEID	VALEUR STANDARD - STANDAARD WAARDE	MAX.	METHODE
Salmonella / 25g	Presence /absence Aanwezigheid /afwezigheid	0	0	AFNOR BRD 07/11-12/05
Flore mésophile totale (UFC/g) - Totaal Kiemgetal (UFC/g)	CFU	1000000	10000000	ISO 4833
Levures & Moisissures (UFC/g) : - Gisten & Schimmels (UFC/g) :	CFU	10000	100000	ISO 21527-1 ISO 21527-2

6.3 CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

PARAMETRES - PARAMETERS	DESCRIPTION - BESCHRIJVING
Apparence - Uiterlijk	Beige

PARAMETRES - PARAMETERS	DESCRIPTION - BESCHRIJVING
Goût - Smaak	Salé Gezouten
Odeur - Geur	Salé Gezouten
Consistance , Texture - Consistentie, Textuur	Poudre Poeder
Evolution au cours de la durée de vie - Evolutie tijdens de houdbaarheidsperiode	Perte des propriétés organoleptiques / Verlies van de organoleptische eigenschappen / Loss of organoleptic properties

6.4 VALEURS NUTRITIONNELLES - VOEDINGSWAARDEN			
Par 100g ou ml - Per 100g of ml, zoals verklaard	100 g ou/of ml	Par portion (facultatif) - Per portie (optioneel)	Portion de en g ou ml - Portiegrootte van in g of ml

6.4.1 VALEURS NUTRITIONNELLES - VOEDINGSWAARDEN	GDA (Guideline daily amounts) Based on CIAA recommendations	Moyenne par - gemiddeld per 100 g	% GDA	Moyenne par portion - gemiddeld per portie	% GDA
Valeurs énergétiques [en kcal] - Energetische waarden [in kcal]	2000 kcal	39,20			
Valeurs énergétiques [en kJ] - Energetische waarden [in kJ]		164,12			
Protéines [g] - Eiwitten [g]	50 g	1,81			
Hydrates de carbone [g] - Koolhydraten [g]	270 g	4,13			
dont sucres [g] - waarvan suikers [g]	90 g				
Graisses [g] - Vetten [g]	70 g	2,53			
Fibres alimentaires [g] - Voedingsvezels [g]	25 g				
Sodium [g] - Natrium [g]	2.4 g	34,90			
Sel - Zout = Sodium x 2.5 (facultatif - optioneel-) [g]	6 g	87,25			

7. ETIQUETTAGE / ETIKETTERING

7.1 INDICATION DE LA DUREE DE CONSERVATION - AANDUIDING VAN DE HOUDBAARHEID

Indication de la durée de conservation - Houdbaarheidsaanduiding	<input type="checkbox"/> jour / dag <input checked="" type="checkbox"/> mois / maand <input type="checkbox"/> année / jaar	Exemple - Voorbeeld	03/2018
Impression - Wijze van indicatie	<input checked="" type="checkbox"/> inkjet <input type="checkbox"/> label <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> autre - ander		
Echantillons de référence - Stalen	<input checked="" type="checkbox"/> oui / ja <input type="checkbox"/> non / nee	Frequence - frequentie	

7.2 INDICATION DE NUMÉRO DE LOT - AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)

Indication de numéro de lot - Lotaanduiding	<input type="checkbox"/> DDM <input checked="" type="checkbox"/> autre - ander	Example - Voorbeeld	P002564
Impression - Wijze van indicatie	<input checked="" type="checkbox"/> inkjet <input type="checkbox"/> label <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> other - ander		

8. METHODE DE PREPARATION - BEREIDINGSWIJZE

Selon le goût
Volgens de smaak

RESPONSABLE / VERANTWOORDELIJK :	Giuseppe Mezzasalma
LIEU & DATE / PLAATS & DATUM :	ISFI 19/01/2015


SIGNATURE / HANDTEKENING