

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE	
Référence fournisseur - Referentie producent	01465
Code Douanier - Intrastat-code	35030010
Origine du produit (POTENTIELLE) - Oorsprong van het product (MOGELIJK)	Non Connu
Nom botanique - Botanische naam	N.A
Description générale - Algemene beschrijving	La gélatine est un matériel protéique sec, obtenue par déshydratation des collagènes partiellement hydrolysés, issus de tissus animaux (os de porc dans ce cas) Gelatine is afkomstig van een proteïnehoudend product, bekomen door het drogen van collageen, afkomstig van dierlijk weefsel (varkensbeenderen)
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)	3 ans à la date de production 3 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 BIO-BE-01
	Valable jusqu'au - Geldig tot	12/12/2015
	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.eu	gm@isfi.be	anp@isfi.be	

3. COMPOSITION PRODUIT - PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 LISTE D'INGRÉDIENTS - INGREDIËNTENLIJST

Gélatine

Gelatine

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 RÈGLEMENT (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

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

Céleri et produits - Selderij en producten hiervan	No
Moutarde - Mosterd	No
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 SO ₂ - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), hoger dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt in SO ₂	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	

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		feuille/baadje/leaves		

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 CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

PARAMETRES - PARAMETERS	DESCRIPTION - BESCHRIJVING
Apparence - Uiterlijk	Blanc-Jaune Wit-Geel
Goût - Smaak	Neutre Neutraal
Odeur - Geur	Neutre Neutraal
Consistance , Texture - Consistentie, Textuur	Feuille Baadje
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	336,00			
Valeurs énergétiques [en kJ] - Energetische waarden [in kJ]		1406,76			
Protéines [g] - Eiwitten [g]	50 g	84,			
Hydrates de carbone [g] - Koolhydraten [g]	270 g	,0			
dont sucres [g] - waarvan suikers [g]	90 g				
Graisses [g] - Vetten [g]	70 g	,0			
Fibres alimentaires [g] - Voedingsvezels [g]	25 g				
Sodium [g] - Natrium [g]	2.4 g				
Sel - Zout = Sodium x 2.5 (facultatif - optioneel-) [g]	6 g				

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	Voir flacon Zie fles
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 type="checkbox"/> oui / ja <input checked="" 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	Exemple - Voorbeeld	Voir flacon Zie fles
	<input checked="" type="checkbox"/> autre - ander		
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

utiliser 1 feuille par litre. Ramolir les feuilles dans l'eau froide. Egoutter et les ajouter à la masse chaude (eau, lait ou autre) à gélifier, mélanger jusque qu'à dissolution complète des feuilles. Laisser refroidir pour gélification.
Gebruik een blad per liter. Verzachten de bladen in koud water. Laat ze uitlekken en voeg toe aan de hete massa (water, melk of gel) en meng goed tot het volledig opgelost bladeren. Afkoelen voor gelling.

RESPONSABLE / VERANTWOORDELIJK :	Giuseppe Mezzasalma
LIEU & DATE / PLAATS & DATUM :	ISFI 20/01/2015


SIGNATURE / HANDTEKENING