



BASE SUR REF. PRODUIT FOURNISSEUR : ----->

CONDITIONNEMENT : **CARTON DE 5 KG.**

Spécification produit

Article n° 18737
Nom GRAINES DE POTIRON PELEES GWS
Date 18/01/17
Version 3

Déscription produit

GRAINES DE POTIRON PELEES GWS

<i>Ingrédient</i> <i>Pays</i>	<i>Pour cent</i> <i>Origine</i>	<i>Fonction</i>	<i>E-num</i> <i>variété</i>
graines de potiron pelées	100.00		
Chine	graines de potiron		GWS

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
teneur de humidité		9	%
purité		99,9	%
mauvaises herbes		0,1	%
graines non décortiqués		0,1	%
graines cachés		6	%
acide gras libre		2	%

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	2,382.00	Magnesium (mg)	0.00
Valeurs nutritives (kcal)	574.00	Phosphore (mg)	0.00
Totaux protéines (g)	24.50	Iode (mg)	0.00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0.00	Fer (mg)	0.00
Totaux carbohydrates (g)	13.90	Zinc (mg)	0.00
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	1.00	VITAMINE A retinol (µg)	0.00
<i>Polyols (g)</i>	0.00	VITAMINE B1 thiamine (µg)	0.00
<i>Amidon (g)</i>	0.00	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	0.00
Totaux lipides (g)	45.90	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	0.00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	8.70	VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	0.00
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	0.00	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	0.00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	0.00	VITAMINE D calciferon (µg)	0.00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0.00	VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	0.00
<i>Cholestérol (mg)</i>	0.00	VITAMINE H biotine (µg)	0.00
Fibres alimentaires (g)	3.90	VITAMINE M acide folique (µg)	0.00
Alcool (g)	0.00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0.00
Natrium (mg)	20.00	Matière sèche de cacao (g)	0.00
Sel (mg)	50.00	Matière sèche de lait (g)	0.00
Potassium (mg)	0.00	Matière grasse de lait (g)	0.00
Calcium (mg)	0.00		

Données microbiologiques

	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Salmonelles spp.	absent/absence	absent/absence	/25g	NOT DEFINED
Listeria monocytogenes	absence/25g			NOT DEFINED
Bacillus cereus	1000	10 000	cfu/g	NOT DEFINED
E.coli	100	1.000	cfu/g	NOT DEFINED
Germes totaux	10 000 000	100 000 000	cfu/g	NOT DEFINED
Moisissures	10 000	100 000	cfu/g	NOT DEFINED
Levures	10 000	100 000	cfu/g	NOT DEFINED

Données organoleptiques

Aspect visu plate / ovale, structure ferme

Couleur vert foncé

Goût neutrale, noix, pas rance ou amer

Odeur neutral, caractéristique

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 mois
Température de conservation optimale	6 - 20°C
Humidité relative optimale	< 65
Méthode d'indication D.L.U.O.	différentes possibilités
Location indication D.L.U.O.	étiquette
Méthode indication numéro de lot	différentes possibilités
Location indication numéro de lot	étiquette

Dans un endroit frais , sec et bien aéré , protégé contre la lumière de soleil directe.

Emballage

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type			
Dimension	Longueur / cm		
	Largeur / cm		
	Hauteur / cm		
Poids	kg		
Matériaux			

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1

Nombre de couches type 1 / palette

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2

Nombre de couches type 2 / palette

Nombres d'emballages primaires / palette

Nombres d'emballages secondaires / palette

Unité

poids nets / unité 5.00 kg

nombres d'unité 1

"e" applicable

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions strictes de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+": présent, "-": absence, "?": traces possibles.

VALEURS NUTRITIVES : le fournisseur est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE,...).

Le produit (et les ingrédients) ne contient pas de nanomatériaux

Plan d'analyse

	<i>Fréquence</i>
mycotoxines: minimum groupes qui sont applicable	1x/an
analyse microbiologique	1x/an
analyse de pesticides	1x/an
analyse de métaux lourds (Pb, Cd)	1x/an

Allergènes

<i>Nr Code</i>	<i>Gs1Code</i>	<i>Nom</i>	<i>Valeur</i>
1 1.1	UW	Blé	-
2 1.2	NR	Seigle	-
3 1.3	GB	Orge	-
4 1.4	GO	Avoine	-
5 1.5	GS	Epeautre	-
6 1.6	GK	Khorasantarwe	-
7 1	AW	Gluten	-
8 2.0	AC	Crustacés	-
9 3.0	AE	OEuf	-
10 4.0	AF	Poissons	-
11 5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-
12 6.0	AY	Soja	-
13 7.0	AM	Lait de vache	-
14 8.1	SA	Amandes	-
15 8.2	SH	Noisettes	-
16 8.3	SW	Noix	-
17 8.4	SC	Noix de cajou	-
18 8.5	SP	Noix de pécan	-
19 8.6	SR	Noix du Brésil	-
20 8.7	ST	Pistaches	-
21 8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-
22 8	AN	Fruits à coques	-
23 9.0	BC	Céleri	-
24 10.0	BM	Moutarde	-
25 11.0	AS	Graines de sésame	-
26 12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-
27 13.0	NL	Lupin	-
28 14.0	UM	Mollusques	-
29 20.0	ML	Lactose	-
30 21.0	NC	Cacao	-
31 22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-
32 23.0	MK	Poulet	-
33 24.0	NK	Coriandre	-
34 25.0	NM	Mais	-
35 26.0	NP	Légumineuse	-
36 27.0	MC	Boeuf	-
37 28.0	MP	Porc	-
38 29.0	NW	Carotte	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins le fournisseur ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle.

CODE ARTICLE BRUYERRE : 05100471

BASE SUR CODE ARTICLE FOURNISSEUR : 18737

F.T. BASEE SUR FICHE FOURNISSEUR/FABRICANT.

Cette fiche a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus corrects et les plus complets disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Bruyère s.a. ne peut pas être rendue responsable pour la justesse et l'intégralité totales de ce document. Celui-ci a été établi sur base des données transmises par notre fournisseur/fabricant.

The logo for Bruyère, featuring a stylized, cursive script of the word "Bruyère" in a dark color.

Rue François Léon Bruyère, 34 – B-6041 Gosselies * www.bruyere.be * Agrément AFSCA : AER/HAI/001729
Secrétariat général : T 0032-71/25.01.58 * F 0032-71/25.01.47 * info@bruyere.be
T.V.A. BE 0431.703.151 / Enregistrement n° 082.711
Contact qualité matières premières : qualite.matprem@bruyere.be * 0032-71/25.01.42