

FICHE PRODUIT – PRODUCTFICHE ORIGAMI



Dénomination de vente Verkoopsnaam	Noix de coco rapée Geraspte kokos
REF	FSCB2
Origine matières premières Oorsprong grondstoffen	Sri Lanka Sri Lanka
Pays de dernière transformation Landen van laatste verwerking	Belgique (emballage) België (verpakking)
EAN	5407003512144
Dernière mise à jour (<i>validité 5ans</i>) Laatste update (<i>5 jaar geldig</i>)	06/06/2024

Produit / Product	
Dénomination légale Wettelijke naam	Noix de coco rapée Geraspte kokos
Ingrédients Ingrediënten	Noix de coco biologique <i>**Issu de l'agriculture biologique non UE.</i> Biologische kokosnoot* <i>*Afkomstig van niet UE biologische landbouw</i>
Processus	Stockage des noix de coco biologiques, sélection, comptage, retrait de l'écale, retrait de la coque, nettoyage et lavage à l'eau chlorée (eau potable standard), stérilisation (eau chaude, 100 °C pendant 90 secondes), découpe, séchage (95 °C pendant 15 à 18 minutes), maintien sur une table de refroidissement, classement par tamis, mise en sacs manuelle à l'aide de pelles, stockage des produits finis. Biologische kokosnoot bewaren, selecteren, tellen, verwijderen van de schil, schoonmaken en wassen in chloorwater (standaard drinkwater), steriliseren (heet water, 100 °C gedurende 90 seconden), snijden, drogen (95 °C gedurende 15-18 minuten), op koeltafel bewaren, sorteren door zeven, handmatig in zakken doen met schepjes, opslag van afgewerkte producten

Label / Certification	
BIO Certifié par : Gecertificeerd door :	 BE-BIO-01 CERTISYS
Agriculture Landbouw	Non UE / Niet EU

Conditionnement / Verpakking	
Poids net <i>(avec e)</i> Nettogewicht <i>(met e)</i>	250g
Type d'emballage Type verpakking	Papier kraft Kraftpapier
Taille emballage Verpakkingsgrootte	L 8.5cm x P 5.4cm x H 22cm
Pièces par carton Aantal per karton	6

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptische eigenschappen	
Aspect	Particules fines Fijne deeltjes
Odeur Geur	Doux et agréable, sans odeur de fromage, de fumée, de savon, d'aigreur ou de toute autre odeur étrangère. Zoet en aangenaam, vrij van kaasachtige, rokerige, zeepachtige, zure of andere vreemde geuren.
Couleur Kleur	Blanc naturel. Pas plus de 0,2 rouge, 0,9 jaune et 0,1 bleu sur l'échelle du tintomètre de Lovibond. Natuurlijk wit. Niet graderen dan 0,2 rood, 0,9 geel & 0,1 blauw op de lovibond tintometerschaal
Goût Smaak	Goût lacté et sucré typique Typische melkachtige en zoete smaak

Conservation / Bewaring	
À conserver dans un endroit au sec, ventilé et à l'abri de la lumière. Bewaren in een droge, geventileerde en donker ruimte.	
Durée de conservation Houdbaarheid	À consommer de préférence avant le Ten minste houdbaar tot

Valeurs nutritionnelles moyennes pour : / Gemiddelde voedingswaarde per : 100 g / ml		
Energie	2552	kJ
Energie	610	kcal
Matières grasses / Vetten	61	g
dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	57	g
Glucides / Koolhydraten	17	g
dont sucres / Waarvan suikers	7.5	g
Fibres alimentaires / Vezels	12	g
Protéines / Eiwitten	7.4	g
Sel / Zout	0.1	g

Allergènes / Allergenen		(Reg EU 1169/2011)
- Ne contient pas / Zonder + Contient / Bevat * Traces possibles (risque de contamination croisée) / Mogelijke sporen (risico van kruisbesmetting)		
Céréales contenant du gluten (à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine) Glutenbevattende granen (namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver)		*
Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten		*
Poisson Vis	- Crustacés Schaaldieren	-
Lait (y compris le lactose) Melk (inclusief lactose)	- Soja	*
Cacahuètes Pinda (aardnoten)	- Œufs Eieren	-
Céleri Celderij	- Moutarde Mosterd	*
Graines de sésame Sesamzaad	* Lupin Lupine	*
Mollusques Weekdieren	- Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg) Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-

Autres mentions sur l'emballage / Andere melding op verpakking
Conditionné sous atmosphère protectrice. Verpakt onder beschermende atmosfeer.

Usage / Gebruik

Législations / Wetgevingen

- Règlement UE n°1169/2011 sur l'information du consommateur INCO
- Verordening UE n°1169/2011 betreffende de voedselinformatie aan consumenten FIC
- Règlement UE n° 852/2004 du parlement Européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Verordening UE n°852/2004 van het Europees parlement en de raad van 29 april 2004 inzake Levensmiddelen hygiëne
- Règlement UE n° 1935/2004 et n° 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Verordening UE n° 1935/2004 en n° 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Déclaration OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) / GGO Verklaring (Genetisch Gemanipuleerde Organismen)

Vajra déclare que nos produits finis ne contiennent pas d'OGM

Hierbij kan Vajra verklaren dat onze eindproducten geen GGO bevatten

Coordonnées / Gegevens

Siège social / Hoofdzetel

VAJRA srl/bv

Avenue Robert Schuman 151

B- 1401 Nivelles

Belgium

Contact :

info@vajra.bio

Commandes / Bestelling :

commandes@vajra.bio

Tel : +32 (0) 2 731 05 22

www.vajradelibio.be

TVA / BTW / BE 0414.882.460

ING-BANK : BE19 3100 7337 3112

BIC : BBRUBEBB

Urgence : sécurité alimentaire / Noodgevallen : voedselveiligheid

quality@vajra.bio

pauline.riga@vajra.bio

Mme Pauline RIGA Managing Director

+32 (0) 495 24 99 27

*Les informations reprises sur ce document ne sont pas contractuelles et susceptibles de modifications sans préavis.
De infos in dit document zijn niet contractueel en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.*