

1. IDENTIFICATION PRODUIT

| | | | |
|------------------------------------|---|--|---|
| N°(s) article Producteur | | N°(s) article client | |
| Marque(s) | Kasana Fruits | | |
| Dénomination de vente commerciale | Noix de cajou grillées au tamari et curcuma | | |
| Dénomination de vente légale | Nature Snacks srl | | |
| Dénomination additionnelle | | | |
| Poids ou volume déclaré | 2 | en <input type="checkbox"/> kg / <input type="checkbox"/> ml | <input type="checkbox"/> avec "e" / <input type="checkbox"/> sans "e" |
| Produit avec liquide de couverture | Non | Oui <input type="checkbox"/> / Non <input type="checkbox"/> | Poids net égoutté |
| Vendu par poids variable | <input type="checkbox"/> Oui / <input type="checkbox"/> Non | | Par pièce - Nombre : |
| Teneur en alcool – Vol. alcool % = | 0% | | |
| Code(s) EAN | | | |
| Prix consommateur conseillé | 20-25 euro/kilo | | |
| Code Intrastat | 0804.30.00.10 | | |
| Conditionnement | Poids unitaire du sachet : 3kg // carton de 5x3kg | | |
| Cerifications | Bio | | |



2. IDENTITE DU FABRICANT / CONDITIONNEUR / FOURNISSEUR

| 2.1 PRODUCTION & CONDITIONNEMENT | | LIEU(X) DE TRANSFORMATION | LIEU(X) DE CONDITIONNEMENT, si différent du lieu de fabrication |
|--|----------------------------|--|---|
| Nombre de lieux de fabrication et de conditionnement (section 2.1. ci-dessous à copier si plusieurs lieux) | | 1 | / |
| Nom | | NATURE SNACKS | |
| Adresse | | Avenue de l'industrie 26 1420 Braine-l'Alleud | |
| Tél. & Fax | | | |
| Certificat Biologique | Oui / Non | Oui | |
| | Type de certificat(s) | Biologique | |
| | Organisme de certification | Certysis | |
| | Valable jusqu'au (date) | 15/10/2023 | |

2.2 FABRICANT

| Personnes de contact | Commercial | Qualité |
|----------------------|--------------------------|-------------------------|
| Nom | François-Xavier Willaert | Hélène Delloye |
| Fonction | Gérant | Gérant |
| Tél / GSM / Fax | +32 499 56 78 52 | +32 473 78 69 97 |
| e-mail | fx@nature-snacks | helene@nature-snacks.be |

2.3 FOURNISSEUR

| | Entreprise | Personnes de contact | Commercial | Qualité |
|---------|-------------------------------------|----------------------|--------------------------|-------------------------|
| Nom | Nature Snacks sprl | Nom | Willaert François-Xavier | Hélène Delloye |
| Adresse | Rue Saint-Denis 164, 1190 Forest | Fonction | Gérant | Gérant |
| Tél | +32499567852 | Tél / GSM / Fax | +32499567852 | +32473786997 |
| Fax | | e-mail | fx@nature-snacks.be | helene@nature-snacks.be |

2.4 RESPONSABLE PRODUIT SUR L'ÉTIQUETTE

| | | | |
|-----|------------------|---------|-------------------------------------|
| Nom | Augustin Lombart | Adresse | Rue Saint Denis 164, 1190 Bruxelles |
|-----|------------------|---------|-------------------------------------|

3. COMPOSITION DU PRODUIT & DECLARATION ALLERGENES

| MATIÈRE PREMIÈRE / INGRÉDIENT / ADDITIF (NUMÉRO "E") | LE CAS ÉCHÉANT LA COMPOSITION D'INGRÉDIENTS COMPOSÉS | PAYS / RÉGION D'ORIGINE | % DANS LA RECETTE | REMARQUES (indication de reconstitution, carry over additifs / aides auxiliaires technologiques,etc.) |
|---|---|----------------------------|----------------------|---|
| Noix de cajou | N/A | Burkina Faso | 92% | |
| Tamari (graines de soja entières*, eau, sel de mer, shochu* (eau, riz de culture*, sel de mer) | N/A | Japon | 7% | |
| Curcuma en poudre | N/A | Madagascar/Inde | 1% | |

3.3 LISTE DES INGRÉDIENTS DANS TOUTES LES LANGUES DE L'ÉTIQUETTE (déclaration d'après Règlement 1169/2011)

 Ingrédients : **Noix de cajou*** 92%, **tamari*** (**graines de soja entières***, eau, sel de mer, shochu* (eau, riz de culture*, sel de mer)) 7%, curcuma en poudre* 1% (*d'origine biologique EU/Non-EU).

3.3 LISTE DES ALLERGENES (annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011)

| Allergènes | Contenu dans le Produit | Utilisé sur la même ligne | Risque de contamination croisée (*) |
|---|-------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Céréales contenant du gluten et dérivés (1) | NON | NON | OUI / NON |
| Arachides et dérivés | NON | NON | OUI / NON |
| Fruits à coque et dérivés (2) | OUI | OUI | OUI / NON |
| Soja et dérivés | OUI | OUI | OUI / NON |
| Céleri et dérivés | NON | NON | OUI / NON |
| Moutarde et dérivés | NON | NON | OUI / NON |
| Graines de sésame et dérivés | NON | OUI | OUI / NON |
| Lupin et dérivés | NON | NON | OUI / NON |
| Mollusques et dérivés | NON | NON | OUI / NON |
| Crustacés et dérivés | NON | NON | OUI / NON |
| Oeufs et dérivés | NON | NON | OUI / NON |
| Poissons et dérivés | NON | NON | OUI / NON |
| Lait et dérivés | NON | NON | OUI / NON |
| Sulphites | NON | NON | OUI / NON |
| Levures et dérivés | NON | NON | OUI / NON |
| Alcool | NON | NON | OUI / NON |

(1) Wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut or their hybridised strains and derivatives.

 (2) Almond (*Amygdalus communis*), Hazelnut (*Corylus avellana*), Walnut (*Juglans regia*), Cashew (*Anacardium occidentale*), Pecan nut (*Carya illinoensis*), Brazil nut (*Bertholletia excelsa*), Pistachio nut (*Pistacia vera*), Macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof.

3.4 MENTIONS ALLERGENES A NOTER SUR L'ETIQUETTE PRODUIT

Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'arachides et de graines de sésame.

4. VALEURS NUTRITIVES (selon le règlement 1169/2011)

PAR 100 g ou ml, comme déclarées

= g ou = ml

| 4.1 VALEURS NUTRITIVES | Par analyse = ou par calcul = | = Produit tel que vendu / = Produit égoutté | | |
|------------------------|-------------------------------------|---|---|------------------------------------|
| | | en moyenne par 100 g/ml | Règles d'arrondi applicables à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires | en moyenne par portion (optionnel) |
| Valeurs énergétiques | en kcal | 511,3 | | |
| | en kJ | 2148 | | |

| | | | | |
|---|-----------|-------|--|--|
| Lipides | en gramme | 40,2 | | |
| dont saturés | g | 7,13 | | |
| dont trans | g | | | |
| dont mono-insaturés (optionnel) | g | | | |
| dont poly-insaturés (optionnel) | g | | | |
| dont acides gras Ω-3 (optionnel) | g | | | |
| dont acides gras Ω-6 (optionnel) | g | | | |
| dont cholestérol (optionnel) | mg | | | |
| Glucides : | en gramme | 25,1 | | |
| dont sucres | g | 5,5 | | |
| dont amidon (optionnel) | g | | | |
| dont polyols (optionnel) | g | | | |
| Fibres alimentaires | en gramme | 3,07 | | |
| Protéines | en gramme | 17,69 | | |
| Sel = Na x 2,5) | en gramme | 0,93 | | |
| Acides Organiques (3 kcal/g) | en gramme | | | |

5. CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

| 5.1 DUREE DE CONSERVATION (DC) | UNITÉS | MINIMUM | OPTIMALE | MAXIMUM |
|---|------------------------|---------|----------|---------|
| DC après production (conditionnement) | Jours | 300 | 550 | 900 |
| DC après livraison | Jours | 200 | 450 | 800 |
| Température à la livraison | °C | 5°C | 20°C | 30°C |
| Température de conservation | °C | 5°C | 15°C | 22°C |
| Humidité relative lors de la conservation | % HR | 40% | 50% | 60% |
| Composition de l'atmosphère protectrice | Gaz et leur proportion | NA | | |
| Durée de conservation après ouverture | Jours | 100 | | |
| Conditions de stockage après ouverture | | | | |

5.2 INDICATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION

| | | | |
|-----------------------------------|---|------------------------------------|-----------------|
| Mention de la date de péremption | <input type="checkbox"/> "date de durabilité minimale = "à consommer de préférence avant fin ou avant le" ou <input type="checkbox"/> "date limite de consommation = "à consommer jusqu'au" | | |
| Mention de la date de péremption | <input type="checkbox"/> jour / <input type="checkbox"/> mois / <input type="checkbox"/> année | Exemple : | Août 2020 |
| Mention de la date de péremption | <input type="checkbox"/> chaque portion / <input type="checkbox"/> l'unité de vente / <input type="checkbox"/> suremballage | | |
| Manière de l'indiquer | <input type="checkbox"/> jet encre <input type="checkbox"/> étiquette <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> autre | | |
| Echantillon de référence conservé | <input type="checkbox"/> oui / <input type="checkbox"/> non | Fréquence d'échantillonnage | Chaque sous-lot |

5.3 INDICATION DU NUMÉRO DU LOT

| | | | |
|-----------------------|---|------------------|------|
| Mention du lot | <input type="checkbox"/> date de péremption (minimum jour & mois) <input type="checkbox"/> autre manière | | |
| Mention du lot | | Exemple : | 2003 |
| Indication du lot sur | <input type="checkbox"/> chaque portion / <input type="checkbox"/> l'unité de vente / <input type="checkbox"/> suremballage | | |
| Manière de l'indiquer | <input type="checkbox"/> jet encre <input type="checkbox"/> étiquette <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> autre | | |

6. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
6.1 CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---------------|-------------------------------------|
| Aspect visuel | Noix de cajou entières et jaunatre |
| Goût | Salé et épicé |
| Odeur | Odeur typique du tamari et curcuma |
| Texture | croquante |
| Couleur | Jaune orangé et caramélisé (tamari) |

6.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES À LA LIVRAISON

| PARAMÈTRES | MINIMUM | VALEUR STANDARD | MAXIMUM | MÉTHODE DE CONTRÔLE |
|------------|---------|-----------------|---------|---------------------|
| N/A | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

6.3 CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES
PRODUIT PASTEURISÉ : **PRODUIT STÉRILISÉ :** **AUTRE :** Produit Séché et grillé

| MICRO-ORGANISMES | EX USINE | | FIN DE LA CONSERVATION | | MÉTHODE DE RÉFÉRENCE |
|-------------------------------------|-----------------|---------------------|------------------------|---------------------|---------------------------------|
| | VALEUR STANDARD | VALEUR MAX. OU MIN. | VALEUR STANDARD | VALEUR MAX. OU MIN. | |
| Germe aérobic mésophile | 20 cfu/g | | | | ISO4833.1 |
| Lactobacilles | | | | | |
| Enterobacteriaceae | <40 cfu/g | | | | |
| Coliformes | | | | | |
| Coliformes fécaux | | | | | |
| Staphylococcus aureus | <10 cfu/g | | | | ISO6888.2 |
| Streptocoques fécaux | | | | | |
| Salmonelles spp. | Absence | | | | BRD-07/11- 12/05 Short Protocol |
| Listeria monocytogenes | Absence | | | | BRD – 07/04-09/98 |
| Anaéro sulfito-réducteurs | <10 cfu/g | | | | |
| Levures | <10 cfu/g | | | | |
| Moisissures | <10 cfu/g | | | | |
| ou Levures & Moisissures | | | | | ISO 215271 |
| Bacillus cereus présomptifs à 30°C | <100 cfu/g | | | | ISO 7932 |
| Escherichia coli | <10 cfu/g | | | | ISO 16649-2 |

7. MODE D'EMPLOI / MODE DE CONSOMMATION

1 Grignotage, idéal comme apéritif

8 CONTACT D'URGENCE LIÉ À LA SÉCURITE ALIMENTAIRE

| FOURNISSEUR | |
|------------------|-------------------------|
| Tél 24/24h -7/7j | Hélène Delloye |
| E-mail | helene@nature-snacks.be |

| | | | | | |
|----------------------|----------------|------|------------|---------|---|
| Etabli par (nom) | Hélène Delloye | Date | 08/06/2020 | Version | 1 |
| Mis à jour par (nom) | Hélène Delloye | Date | 13/08/2020 | Version | 2 |
| Mis à jour par (nom) | | Date | | Version | |
| Mis à jour par (nom) | | Date | | Version | |