

<b>N°(s) article Producteur</b>		<b>N°(s) article client</b>	
<b>Marque(s)</b>	Kasana Fruits		
<b>Dénomination de vente commerciale</b>	Mangue séchées biologiques en demi-lamelles		
<b>Dénomination de vente légale</b>	Nautre Snacks sprl		
<b>Dénomination additionnelle</b>			
<b>Poids ou volume déclaré</b>	2	en <input checked="" type="checkbox"/> kg / <input type="checkbox"/> ml	<input type="checkbox"/> avec "e" / <input checked="" type="checkbox"/> sans "e"
<b>Produit avec liquide de couverture</b>	Non	Oui <input type="checkbox"/> / Non <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Poids net égoutté</b>
<b>Vendu par poids variable</b>	<input type="checkbox"/> Oui / <input checked="" type="checkbox"/> Non		<b>Par pièce - Nombre :</b>
<b>Teneur en alcool – Vol. alcool % =</b>	0%		
<b>Code(s) EAN</b>	5419980016614		
<b>Code Intrastat</b>	0804.30.00.10		
<b>Conditionnement</b>	Unité du sachet : 2kg Nombre de sachets par carton : 10		

Photo ci-dessous : variété Amélie



**2. IDENTITE DU FABRICANT / CONDITIONNEUR / FOURNISSEUR**

2.1 PRODUCTION & CONDITIONNEMENT		LIEU(X) DE FABRICATION	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	1
Nom		Partenaire Kasana Fruits	TRAVIE
Adresse		Bobo-Dioulasso	Digue du Canal 40
Tél. & Fax		+32 499 56 78 52	+3225262000
<div style="border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">                     N° agrément / sanitaire                      (si applicable)                 </div>		CEEB-1708984-fr	
Certificat Biologique	Oui / Non	Oui	
	Type de certificat(s)	Bio	
	Organisme de certification	Certisys	
	Valable jusqu'au (date)	17/04/2019	17/07/2020

**2.2 FABRICANT**

Personnes de contact	Commercial	Qualité
Nom	François-Xavier Willaert	François-Xavier Willaert
Fonction	Gérant	Gérant
Tél / GSM / Fax	+32 499 56 78 52	+32 499 56 78 52
e-mail	f.x.willaert@kasanafruits.com	f.x.willaert@kasanafruits.com

**2.3 FOURNISSEUR**

	Entreprise	Personnes de contact	Commercial	Qualité
Nom	Nature Snacks sprl (Kasana)	Nom	François-Xavier Willaert	Augustin Lombart
Adresse	Rue Saint Denis 164, 1190 Forest	Fonction	Gérant	Gérant
Tél	+32499567852	Tél / GSM / Fax	+32499567852	+32484663828
Fax		e-mail	<a href="mailto:f.x.willaert@kasanafruits.com">f.x.willaert@kasanafruits.com</a>	<a href="mailto:augustin@kasanafruits.com">augustin@kasanafruits.com</a>

**2.4 RESPONSABLE PRODUIT SUR L'ÉTIQUETTE**

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

**3. COMPOSITION DU PRODUIT**

<b>MATIÈRE PREMIÈRE / INGRÉDIENT / ADDITIF (NUMÉRO "E")</b>	<b>LE CAS ÉCHÉANT LA COMPOSITION D'INGRÉDIENTS COMPOSÉS</b>	<b>PAYS / RÉGION D'ORIGINE</b>	<b>% DANS LA RECETTE</b>	<b>% DANS LE PRODUIT FINAL (si différent du % lors mise en œuvre)</b>	<b>REMARQUES (indication de reconstitution, carry over additifs / aides auxiliaires technologiques,etc.)</b>
Mangues 100% naturelles (biologiques)	N/A	Burkina Faso	100%	100%	

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

Ingrédients : Mangues 100%

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

PAR 100 g ou ml, comme déclarées

 g ou  ml

4.1 VALEURS NUTRITIVES	Par analyse <input checked="" type="checkbox"/> ou par calcul <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Produit tel que vendu / <input type="checkbox"/> Produit égoutté		
		en moyenne par 100 g/ml	Règles d'arrondi applicables à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires	en moyenne par portion (optionnel)
<b>Valeurs énergétiques</b>	en kcal	330		
	en kJ	1397		
<b>Lipides</b>	en gramme	0,5		
dont saturés	g	0,1		
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			
<b>Glucides :</b>	en gramme	70,3		
dont sucres	g	58,6		
dont amidon (optionnel)	g			
dont polyols (optionnel)	g			
<b>Fibres alimentaires</b>	en gramme	8,9		
<b>Protéines</b>	en gramme	2,8		
<b>Sel = Na x 2,5)</b>	<b>en gramme</b>	<0,01		
<b>Acides Organiques (3 kcal/g)</b>	en gramme			

## 5. CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

5.1 DUREE DE CONSERVATION (DC)	UNITÉS	MINIMUM	OPTIMALE	MAXIMUM
DC après production (conditionnement)	Jours	300	400	730
DC après livraison	Jours	300	365	700
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			
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mois / <input checked="" type="checkbox"/> année	<b>Exemple :</b>	Août 2020
Mention de la date de péremption	<input type="checkbox"/> chaque portion / <input type="checkbox"/> l'unité de vente / <input checked="" type="checkbox"/> suremballage		
Manière de l'indiquer	<input checked="" type="checkbox"/> jet encre <input checked="" type="checkbox"/> étiquette <input checked="" type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> autre		
Echantillon de référence conservé	<input checked="" type="checkbox"/> oui / <input type="checkbox"/> non	<b>Fréquence d'échantillonnage</b>	Chaque variété et chaque lot est contrôlé.

## 5.3 INDICATION DU NUMÉRO DU LOT

Mention du lot	<input type="checkbox"/> date de péremption (minimum jour & mois) <input checked="" type="checkbox"/> autre manière		
		<b>Exemple :</b>	5006
Indication du lot sur	<input type="checkbox"/> chaque portion / <input type="checkbox"/> l'unité de vente / <input checked="" type="checkbox"/> suremballage		
Manière de l'indiquer	<input checked="" type="checkbox"/> jet encre <input checked="" type="checkbox"/> étiquette <input checked="" type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> autre		

## 6. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

### 6.1 CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspects visuels	Demi-lamelles de mangues
Goût	Amélie (aigre-douce), Brooks (aigre-douce - sucrée), Lippens (la plus douce et sucrée)
Odeur	Mangue fraîche, pas d'odeur particulière
Texture	Moelleuse
Couleur	Amélie (Orange), Brooks (Orange-Jaune), Lippens (jaune)
Autres caractéristiques éventuelles	
Evolution pendant la période de conservation	<b>Peut brunir avec le temps</b>

### 6.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

<b>DIMENSIONS</b> (e.a. longueur, épaisseur, diamètre, calibre, nombre de pièces, poids par pièce, granulométrie)
Tailles des demi-lamelles : 5 à 7 cm

## 6.3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES À LA LIVRAISON

PARAMÈTRES	MINIMUM	VALEUR STANDARD	MAXIMUM	MÉTHODE DE CONTRÔLE
N/A				

## 6.4 CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PRODUIT PASTEURISÉ :     PRODUIT STÉRILISÉ :     AUTRE : Produit Séché

MICRO-ORGANISMES	EX USINE		FIN DE LA CONSERVATION		MÉTHODE DE RÉFÉRENCE
	VALEUR STANDARD	VALEUR MAX. OU MIN.	VALEUR STANDARD	VALEUR MAX. OU MIN.	
Germe aérobie mésophile	<100 cfu/g				ISO4833.1
Lactobacilles					
Enterobacteriaceae					
Coliformes					
Coliformes fécaux					
Staphylococcus aureus	<10 cfu/g				ISO6888.2
Streptocoques fécaux					
Salmonelles spp.	Absence				(§64 LFGB, L 00.00-98, PCR)
Listeria monocytogenes					
Anaéro sulfite-réducteurs					
Levures					
Moisissures					
ou Levures & Moisissures	<10 cfu/g				ISO 215271
Bacillus cereus présumptifs à 30°C					
Escherichia coli	<10 cfu/g				ISO 16649-2

## 7. MODE D'EMPLOI / MODE DE CONSOMMATION

- 1 Grignotage
- 2 Incorporation dans la cuisine

## 8 CONTACT D'URGENCE LIÉ À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

FOURNISSEUR	
Tél 24/24h -7/7j	Augustin Lombart – 0032 484 66 38 28
E-mail	augustin@kasanafruits.com

Etabli par (nom)	François-Xavier Willaert	Date	07/03/2018	Version	1
Mis à jour par (nom)	François-Xavier Willaert	Date	28/08/2018	Version	2
Mis à jour par (nom)	François-Xavier Willaert	Date	19/06/2019	Version	3
Mis à jour par (nom)		Date		Version	