

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 curry			
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	g
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 5 sachets de 3kg			
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

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	91,5%	
Tamari	N/A	Japon	7%	
Curry en poudre	N/A	Madagascar/Inde	1,5%	

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

Ingrédients : **Noix de cajou*** 91,5%, **tamari*** ((**graines de soja entières***, eau, sel de mer, shochu* (eau, riz de culture*, sel de mer)) 7%, poudre de curry* (Curcuma* racine poudre, Coriandre* graine poudre, Gingembre* racine poudre, Cannelle* écorce poudre, Fenugrec* graine poudre, Oignon* poudre, Poivre noir* grain poudre, Girofle* poudre, Muscade* noix poudre.) 1,5%. (* 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	515		
	en kJ	2163		

Lipides	en gramme	40		
dont saturés	g	7,1		
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			
Glucides :	en gramme	25,9		
dont sucres	g	5,5		
dont amidon (optionnel)	g			
dont polyols (optionnel)	g			
Fibres alimentaires	en gramme	3,9		
Protéines	en gramme	17,9		
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 orangées
Goût	Salé et épicé
Odeur	Odeur typique du tamari et curry
Texture	croquante
Couleur	Orangé/ caramélisé

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 sulfite-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
2 Incorporation dans les mueslis et granola

8 CONTACT D'URGENCE LIÉ À LA SÉCURITÉ 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	