

**1. IDENTIFICATION PRODUIT**

<b>N°(s) article Producteur</b>		<b>N°(s) article client</b>	
<b>Marque(s)</b>	Kasana Fruits		
<b>Dénomination de vente commerciale</b>	Noix de cajou grillées au tamari et enrobées de paillette de nori et de sésame		
<b>Dénomination de vente légale</b>	Nature Snacks srl		
<b>Dénomination additionnelle</b>			
<b>Poids ou volume déclaré</b>	2	en <input type="checkbox"/> kg / <input type="checkbox"/> ml	<input type="checkbox"/> avec "e" / <input type="checkbox"/> sans "e"
<b>Produit avec liquide de couverture</b>	<b>Non</b>	<b>Oui <input type="checkbox"/> / Non <input type="checkbox"/></b>	<b>Poids net égoutté</b> <input type="checkbox"/> <b>g</b>
<b>Vendu par poids variable</b>	<input type="checkbox"/> Oui / <input type="checkbox"/> Non		<b>Par pièce - Nombre :</b> <input type="checkbox"/>
<b>Teneur en alcool – Vol. alcool % =</b>	0%		
<b>Code(s) EAN</b>			
<b>Prix consommateur conseillé</b>	20-25 euro/kilo		
<b>Code Intrastat</b>	0804.30.00.10		
<b>Conditionnement</b>	Poids unitaire du sachet : 3kg // carton de 3 sachets de 5kg		
<b>Certifications</b>	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	88,4%	
Tamari	N/A	Japon	7%	
Graines de sésame	N/A	Turquie/Inde	4,4%	
Paillettes de Nori	N/A	EU/NON EU	0,5%	

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

 Ingrédients : **Noix de cajou\*** 88,4%, tamaris\* (**graines de soja entières\***, eau, sel de mer, shochu\* (eau, riz de culture\*, sel de mer) 7%, graines de **sésame\*** 4,4%, Nori\* (Porphyra sp.) 0,5% (\* 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	OUI	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 et d'arachides.

**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	519,5		
	en kJ	2182		
Lipides	en gramme	41		
	dont saturés	g	7,2	

dont <b>trans</b>	g			
dont <b>mono-insaturés</b> (optionnel)	g			
dont <b>poly-insaturés</b> (optionnel)	g			
dont <b>acides gras <math>\Omega</math>-3</b> (optionnel)	g			
dont <b>acides gras <math>\Omega</math>-6</b> (optionnel)	g			
dont <b>cholestérol</b> (optionnel)	mg			
<b>Glucides :</b>	en gramme	24,8		
dont <b>sucres</b>	g	5,3		
dont <b>amidon</b> (optionnel)	g			
dont <b>polyols</b> (optionnel)	g			
<b>Fibres alimentaires</b>	en gramme	3,7		
<b>Protéines</b>	en gramme	18,03		
<b>Sel = Na x 2,5)</b>	en gramme	0,96		
<b>Acides Organiques</b> (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	<b>Exemple :</b>	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	<b>Fréquence d'échantillonnage</b>	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		<b>Exemple :</b>	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 caramélisées
Goût	Salé et épicé
Odeur	Odeur typique du tamari
Texture	croquante
Couleur	caramélisée

**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, idéal pour l'apéritif

## 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	