

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

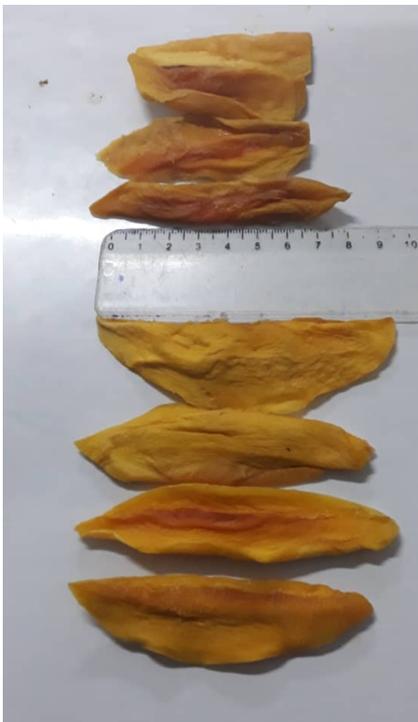


Photo ci-dessous : variété Brooks, mangues en lamelles

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
		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	f.x.willaert@kasanafruits.com	augustin@kasanafruits.com

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	% DANS LE PRODUIT FINAL (si différent du % lors mise en œuvre)	REMARQUES (indication de reconstitution, carry over additifs / aides auxiliaires technologiques, etc.)
Mangues 100% naturelles (biologiques), variété Brooks	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)
Valeurs énergétiques	en kcal	330		
	en kJ	1397		
Lipides	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			
Glucides :	en gramme	70,3		
dont sucres	g	58,6		
dont amidon (optionnel)	g			
dont polyols (optionnel)	g			
Fibres alimentaires	en gramme	8,9		
Protéines	en gramme	2,8		
Sel = Na x 2,5)	en gramme	<0,01		
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	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	Exemple :	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	Fréquence d'échantillonnage	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		
		Exemple :	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	lamelles de mangues
Goût	Brooks (aigre-douce - sucrée)
Odeur	Mangue fraîche, pas d'odeur particulière
Texture	Moelleuse
Couleur	Brooks (Orange-Jaune)
Autres caractéristiques éventuelles	
Evolution pendant la période de conservation	Peut brunir avec le temps

6.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

DIMENSIONS (e.a. longueur, épaisseur, diamètre, calibre, nombre de pièces, poids par pièce, granulométrie)
Tailles des demi-lamelles : 6 à 9 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 : <input type="checkbox"/>	PRODUIT STÉRILISÉ : <input type="checkbox"/>	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 SÉCURITE 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	