

1. IDENTIFICATION PRODUIT

N°(s) article Producteur		N°(s) article client	
Marque(s)	Kasana Fruits		
Dénomination de vente commerciale	Ananas séchés biologique en rondelles		
Dénomination de vente légale	Nature Snacks sprl		
Dénomination additionnelle			
Poids ou volume déclaré	2	en ☒ kg / ☐ ml	☐ avec "e" / ☒ sans "e"
Produit avec liquide de couverture	Non	Oui ☐ / Non ☒	Poids net égoutté g
Vendu par poids variable	☐ Oui / ☒ Non		Par pièce - Nombre :
Teneur en alcool – Vol. alcool % =	0%		
Code(s) EAN			
Code Intrastat	0804.30.00.10		
Conditionnement	Poids unitaire du sachet : 2kg Nombre de sachets par carton : 10		



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		Kasana Fruits	TRAVIE
Adresse		Kayunga District, Kayunga road Jinja, Uganda	Digue du Canal 40 1070 Bruxelles
Tél. & Fax		+32 499 56 78 52	+3225262000
N° agrément / sanitaire (si applicable)		CEEB-1708984-fr	
Certificat Biologique	Oui / Non	Oui	
	Type de certificat(s)	Biologique	
	Organisme de certification	Certysis	
	Valable jusqu'au (date)	17/04/2018	17/07/2019

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	Nom	Willaert François-Xavier	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.)
Ananas 100% naturels	N/A	Ouganda	100%	100%	Produit congelé après séchage

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

Ingrédients : Ananas 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 ☒ 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	341		
	en kJ	1448		
Lipides	en gramme	0,4		
dont saturés	g	0,3		
dont trans	g	<0,1		
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	82,7		
dont sucres	g	72		
dont amidon (optionnel)	g			
dont polyols (optionnel)	g			
Fibres alimentaires	en gramme			
Protéines	en gramme			
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	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 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	☒ "date de durabilité minimale = "à consommer de préférence avant fin ou avant le" ou ☐ "date limite de consommation = "à consommer jusqu'au"		
Mention de la date de péremption	☐ jour / ☒ mois / ☒ année	Exemple :	Août 2019
Mention de la date de péremption	☐ chaque portion / ☐ l'unité de vente / ☒ suremballage		
Manière de l'indiquer	☒ jet encre ☒ étiquette ☒ laser ☐ autre		
Echantillon de référence conservé	☒ oui / ☐ non	Fréquence d'échantillonnage	Chaque sous-lot

5.3 INDICATION DU NUMÉRO DU LOT

Mention du lot	☒ date de péremption (minimum jour & mois) ☐ autre manière		
		Exemple :	2003
Indication du lot sur	☐ chaque portion / ☒ l'unité de vente / ☒ suremballage		
Manière de l'indiquer	☒ jet encre ☒ étiquette ☒ laser ☐ autre		

6. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

6.1 CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect visuel	Rondelles d'ananas sans le cœur de l'ananas
Goût	Sucré
Odeur	Ananas
Texture	Légèrement moelleuse
Couleur	Jaune
Autres caractéristiques éventuelles	
Evolution pendant la période de conservation	Peut brunir si conservé au delà de 25°C

6.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

DIMENSIONS (e.a. longueur, épaisseur, diamètre, calibre, nombre de pièces, poids par pièce, granulométrie)	
Diamètre des tranches : 5 à 8 cm	
Épaisseur des tranches : 2 à 4 mm	

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 aérobic mésophile	20 cfu/g				ISO4833.1
Lactobacilles					
Enterobacteriaceae					
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					
Levures					
Moisissures					
ou Levures & Moisissures	<100 cfu/g				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 yaourt
- 3 Fabrication des poudres de fruit instantanées

8 CONTACT D'URGENCE LIÉ À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

FOURNISSEUR	
Tél 24/24h –7/7j	Willaert François-Xavier – 0032 499 56 78 52
E-mail	f.x.willaert@kasanafruits.com

Etabli par (nom)	François-Xavier Willaert	Date	29/05/2017	Version	1
Mis à jour par (nom)	François-Xavier Willaert	Date	29/08/2018	Version	2
Mis à jour par (nom)		Date		Version	
Mis à jour par (nom)		Date		Version	