

TECHNISCHE FICHE

Bedrijf	Eurofresh NV.		
Adres	Dorpsstraat 14	Contactpersoon	Robbie Wils
Postcode & Plaats	3950 Bocholt (BE)	Telefoonnummer	003289469380

Artikelnummer	71178
EAN	8719689213299
Benaming	Hero Croutons Sachets met Fijne Kruiden
Verpakking	Emmer met 60 zakjes van 12gr

CODE DOUANIER CUSTOMS CODE DOUANE CODE	190054090	TRACABILITE TRACEABILITY TRACERBAARHEID	N° lot = DLUO Batch number = Best before date Batchnummer = THT
---	-----------	--	--

DENOMINATION / DESCRIPTION DENOMINATION / DESCRIPTION DENOMINATION / OMSCHRIJVING	Crouçons grillés aromatisés aux herbes Toasted croutons, herb's flavored Geroosterde croutons met kruiden
INGREDIENTS INGREDIENTS INGREDIËNTEN	Ingédients : Crouçons (farine de BLE, huile de tournesol, gluten de BLE, sel, sucre, levure), huile de tournesol, aromatisation (maltodextrine de pomme de terre, sel, oignon, ail 0,4%, arômes naturels, persil 0,1%). Ingredients : Croutons (WHEAT flour, sunflower oil, WHEAT gluten, salt, sugar, yeast), sunflower oil, flavouring mix (potato maltodextrine, salt, onion, garlic 0,4%, natural flavourings, parsley 0,1%). Ingrediënten: Crouton (TARWEMEEL, zonnebloemolie, TARWEGluten, zout, suiker, gist), zonnebloemolie, gearomatiseerde mengeling (aardappel maltodextrine, zout, ui, knoflook 0,4%, natuurlijke aroma's, peterselie 0,1%).
ORIGINE ORIGIN OORSPRONG	Produit aromatisé et conditionné en Belgique avec des matières premières de différents origines. Product flavored and packed in Belgium with raw materials from different origins. Op smaak gebracht en verpakt in België met grondstoffen van verschillende oorsprong.
UTILISATION USE GEBRUIK	Pour agrémenter les salades et d'autres préparations culinaires. To garnish salads and other culinary products. Ter vervollediging van salades en andere culinaire bereidingen.

1	CONSERVATION CONSERVATION BEHOUD
CONSERVATION CONSERVATION BEHOUD	A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Bien refermer l'emballage après ouverture et consommer rapidement pour bénéficier de toute la saveur et texture du produit. Store in a dry place, away from heat and light. Keep container tightly closed after opening and consume quickly to enjoy the full flavor and texture of the product. Droog, fris en donker bewaren. Eens geopend, de verpakking goed sluiten en snel consumeren om de volle smaak textuur van het product te behouden.
DUREE DE VIE MINIMALE GARANTIE GUARANTEED MINIMAL SHELF-LIFE GEGARANDEERD MINIMAAL HOUDBAARHEID	180 jours / days / dagen

2	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN
ASPECT / COULEUR ASPECT / COLOR ASPECT / KLEUR	Crouçons grillés cubiques d'environ 7-8mm de couleur légèrement dorée avec des marquants verts. Toasted cubic croutons of about 7-8mm, with light golden aspect and green spots. Geroosterde crouton blokjes van ongeveer 7-8mm, met licht gouden uiterlijk en groene stippen.
TEXTURE TEXTURE TEXTUUR	Croustillante Crunchy Knapperige

TECHNISCHE FICHE

ODEUR ODOR GEUR	Caractéristique des ingrédients, absence d'odeur étrangère. <i>Characteristic of ingredients, no off odor.</i> Karakteristieke geur ingrediënten, geen vreemde geur.
SAVEUR TASTE SMAAK	Caractéristique des ingrédients, absence de saveur étrangère. <i>Characteristic of ingredients, no off taste.</i> Karakteristieke geur ingrediënten, geen vreemde smaak.

3					
DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g (avec tolérances d'étiquetage) NUTRITION DECLARATION PER 100g (with labelling tolerances) VOEDINGSWAARDEVERMELDING PER 100g (met labeltoleranties)					
VALEUR ENERGETIQUE ENERGY ENERGIE	1995	kJ	GLUCIDES CARBOHYDRATE KOOHYDRATEN	58 (50-66)	g
	476	Kcal	DONT SUCRES OF WHICH SUGARS WAARVAN SUIKERS	4,5 (2,5-6,5)	g
MATIERES GRASSES FAT VETTEN	22 (17,6-26,4)	g	FIBRES ALIMENTAIRES FIBRE VEZELS	3,4 (1,4-5,4)	g
DONT ACIDES GRAS SATURES OF WHICH SATURATES WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN	2,3 (1,5-3,1)	g	PROTEINES PROTEIN EIWITTEN	8,8 (7,8-11,8)	g
			SEL SALT ZOUT	2,6 (2,1-3,1)	g
SOURCE D'INFORMATION SOURCE OF INFORMATION INFORMATIEBRON	Spécifications fournisseurs matières premières et calcul selon recette. <i>Raw material supplier specifications and calculation according to recipe.</i> Grondstofleveranciersspecificaties en berekening volgens recept.				

4			
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN			
HUMIDITE HUMIDITY VOCHT	<10%	ACTIVITE DE L'EAU (Aw) WATER ACTIVITY (Aw) WATER ACTIVITEIT (Aw)	<0,60

5			
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN			
PARAMETRE PARAMETER PARAMETER		CIBLE TARGET DOELWIT	TOLERANCES TOLERANCES TOLERANTIES
Flora totale (aérobie mésophile) Total plate count (mesophilic aerobic) Totaal klemsgetal (mesofiele aërobie)	ufc/g cfu/g kve/g	<10 ⁵	<10 ⁶
E. coli E. coli E. coli	ufc/g cfu/g kve/g	<10	<10 ²
Levures Yeasts Gisten	ufc/g cfu/g kve/g	<10 ³	<10 ⁴
Moisissures Moulds Schimmels	ufc/g cfu/g kve/g	<10 ³	<10 ⁴
Salmonella spp. Salmonella spp. Salmonella spp.	ufc cfu kve	Abs/25g	Abs/25g
Listeria monocytogenes* Listeria monocytogenes* Listeria monocytogenes*	Ufc/g Cfu/g Kve/g	Abs	<10 ²
<p>Les produits de type « croutons », avec une Aw <0,60, ne présentent pas de risque de développement de microorganismes pathogènes. 2VD réalise des analyses microbiologiques périodiquement sur des produits finis aromatisés et/ou mélangés en interne. Ces analyses sont faites dans le cadre de la validation interne du processus de fabrication (conditions d'hygiène et respect des bonnes pratiques).</p> <p>*Croutons* products, with an Aw <0,60, do not present a risk of pathogenic microorganisms' development. 2VD periodically performs microbiological analyzes on finished products internally flavored and / or mixed. These analyzes are carried out as part of the internal validation of the manufacturing process (hygienic conditions and compliance with good practices).</p> <p>*Croutons* -producten, met een Aw <0,60, vormen geen risico voor de ontwikkeling van pathogene micro-organismen. 2VD voert periodiek microbiologische analyses uit op afgewerkte producten met een interne smaak en / of mix. Deze analyses worden uitgevoerd als onderdeel van de interne validatie van het productieproces (hygiënische omstandigheden en naleving van goede praktijken).</p> <p>*Applicable aux denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de L. monocytogenes, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales. Produit ne favorisant pas le développement de L.monocytogenes si Aw<0,92.</p> <p>*Applicable to ready-to-eat foods that do not permit the development of L. monocytogenes, other than those intended for infants or for special medical purposes. Product does not promote the development of L. monocytogenes if Aw<0.92.</p> <p>* Van toepassing op kant-en-klaar levensmiddelen die de ontwikkeling van L. monocytogenes niet toelaten, anders dan die bedoeld voor zuigelingen of voor speciale medische doeleinden. Product bevordert de ontwikkeling van L. monocytogenes niet als Aw <0,92.</p>			

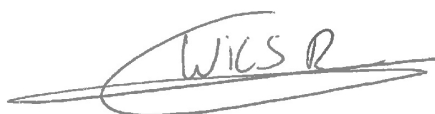
6	ALLERGENES ALLERGENS ALLERGENEN	PRESENT DANS	PRESENT DANS LE SITE
ALLERGENE	LE PRODUIT PRESENT IN THE PRODUCT AANWEZIG IN HET PRODUCT	DE FABRICATION PRESENT IN PRODUCTION SITE AANWEZIG IN PRODUCTIEPLAATS	
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales. <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.</i> Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen.	OUI YES JA	OUI YES JA	
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Crustaceans and products thereof.</i> Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.	NON NO NEEN	NON NO NEEN	
Oeufs et produits à base d'œufs. <i>Eggs and products thereof.</i> Eieren en producten op basis van eieren.	NON NO NEEN	OUI YES JA	
Poissons et produits à base de poissons. <i>Fish and products thereof.</i> Vis en producten op basis van vis.	NON NO NEEN	NON NO NEEN	
Arachides et produits à base d'arachides. <i>Peanuts and products thereof.</i> Aardnoten en producten op basis van aardnoten.	NON NO NEEN	OUI YES JA	
Soja et produits à base de soja. <i>Soybeans and products thereof.</i> Soja en producten op basis van soja.	NON NO NEEN	OUI YES JA	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Milk and products thereof (including lactose).</i> Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose).	NON NO NEEN	OUI YES JA	
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits. <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof.</i> Noten, namelijk amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van noten.	NON NO NEEN	OUI YES JA	
Céleri et produits à base de céleri. <i>Celery and products thereof.</i> Selderij en producten op basis van selderij.	NON NO NEEN	NON NO NEEN	
Moutarde et produits à base de moutarde. <i>Mustard and products thereof.</i> Mosterd en producten op basis van mosterd.	NON NO NEEN	OUI YES JA	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. <i>Sesame seeds and products thereof.</i> Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.	NON NO NEEN	OUI YES JA	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg. <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg.</i> Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg.	NON NO NEEN	OUI YES JA	
Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupin and products thereof.</i> Lupine en producten op basis van lupine.	NON NO NEEN	NON NO NEEN	
Mollusques et produits à base de mollusques. <i>Molluscs and products thereof.</i> Weekdieren en producten op basis van weekdieren.	NON NO NEEN	NON NO NEEN	
MESURES EN PLACE POUR EVITER LA CONTAMINATION CROISEE MEASURES IN PLACE TO AVOID CROSS-CONTAMINATION MAATREGELEN OM KRUISVERONTREINIGING TE VOORKOMEN			
-Formation du personnel concernant la gestion des allergènes. / -Staff training concerning allergen's management. / -Personeelstraining over het beheer van allergenen.			
-Gestion de la présence d'allergènes dans les matières premières. / -Management of raw materials allergen content. / -Beheer van het allergeengehalte van grondstoffen.			
-Instructions de stockage. / -Storing instructions. / -Instructies opslaan.			
-Instructions de production: Planification de la production en fonction de la teneur en allergènes et nettoyage humide en cas de risque de contamination croisée et utilisation d'outils/conteneurs spécifiques par recette et nettoyage humide après utilisation. / -Production instructions: Production scheduling according to allergen content and wet cleaning when cross-contamination risk and use of specific tools/containers per recipe and wet cleaning after use. / -Productie-Instructies: Productieplanning volgens allergeengehalte en natte reiniging bij kruisbesmettingsrisico en gebruik van specifiek gereedschap / containers per recept en natte reiniging na gebruik.			

TECHNISCHE FICHE

7	LEGISLATION LEGISLATION WETGEVING
LES PRODUITS FOURNIS PAR 2VD SPRL REPENDENT AUX REGLEMENTS SUIVANTS PRODUCTS SUPPLIED BY 2VD MEETS NEXT REGULATIONS DOOR 2VD GELEVERDE PRODUCTEN VOLDOEN AAN VOLGENDE REGELGEVING	
CONTAMINANTS CONTAMINANTS VERONTREINIGINGEN	RÈGLEMENT (CE) No 1881/2006 DE LA COMMISSION du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et ses modifications. COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and its amendments. VERORDENING (EG) Nr. 1881/2006 VAN DE COMMISSIE van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen en zijn wijzigingen.
RESIDUS DE PESTICIDES PESTICIDE RESIDUES BESTRIJDINGSMIDDELENRESIDUEN	RÈGLEMENT (CE) NO 396/2005 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil. REGULATION (EC) NO 396/2005 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC. VERORDENING (EG) Nr. 396/2005 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad.
OGM – Ce produit ne doit pas être étiqueté selon : GMO - This product should not be labeled according to: GGO - Dit product mag niet worden geëtiketteerd volgens:	RÈGLEMENT (CE) No 1829/2003 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et RÈGLEMENT (CE) No 1830/2003 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE. REGULATION (EC) No 1829/2003 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 22 September 2003 on genetically modified food and feed and REGULATION (EC) No 1830/2003 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 22 September 2003 concerning the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC. VERORDENING (EG) Nr. 1829/2003 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders en VERORDENING (EG) Nr. 1830/2003 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG.
IONISATION – Ce produit ne subit pas de traitement par rayonnements ionisants, et n'est pas obtenu à partir de matières premières ionisées selon : IONISING RADIATION - This product does not undergo treatment with ionizing radiation, and is not obtained from ionized raw materials according to: IONISERENDE STRALING - Dit product ondergaat geen behandeling met ioniserende straling en wordt niet verkregen uit geïoniseerde grondstoffen volgens:	DIRECTIVE 1999/2/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation. DIRECTIVE 1999/2/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 22 February 1999 on the approximation of the laws of the Member States concerning foods and food ingredients treated with ionising radiation. RICHTLIJN 1999/2/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 22 februari 1999 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake de behandeling van voedsel en voedselingredienten met ioniserende straling.

Ondertekend door Euro Fresh NV

Datum: 01-01-2023



Robbie Wils
General Manager