A division of Onionspice BV/SRL Ledegem	**TECHNISCHE FICHE** **FICHE TECHNIQUE** **Peper zwart bol** **Poivre noir grans**	Datum : 14/10/2020 Doc : TF/SW-16-34 V.A Pag : 1 / 4

CODE ART.	PRODUCTNAAM / NOM DE PRODUIT	VERPAKKING/ EMBALLAGE	GEWICHT / POIDS	EAN CODE
PZ045	Peper zwart bol / Poivre noir grans	Bulk	25 kg	5425012230453
PZ253	Peper zwart bol / Poivre noir grans	Zak	1 kg	5425012232532
PZ429	Peper zwart bol / Poivre noir grans	1 lt pot	500 g	5425012234291
PZ529	Peper zwart bol / Poivre noir grans	1.5 lt pot	800 g	5425012235298

Fabrikant /Fabriquant	Spice World a division of Onionspice BV/SRL
Adres -Adresse	Nijverheidslaan 14 8880 LEDEGEM BELGIE - Belgique
Tel	32 – (0)56/40.15.50
E-mail Website	info@quicklegumes.be www.quicklegumes.be
Sales manager E-mail	Depuydt Jean-Michel jm@quicklegumes.be
Quality manager E-mail	Cloet Heidi office@quicklegumes.be
FAVV :Transformatie AFSCA : transformation	AER/WVL/013417

PRODUKT - PRODUIT

Omschrijving Discription	Gedroogd vrucht van PEPPER NIGRUM LINNAEUS Fruits séches PEPPER NIGRUM LINNAEUS
Gebruik / Usage	Naar wens / Selon goût
Bestraling Ionisation	Product is niet bestraald en bevat geen doorstraalde ingredienten Le produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

INGREDIENTEN / HERKOMST- INGREDIENTS / ORIGINE

Ingredienten / ingredients De ingredienten staan in dalende volgorde / les ingrédients sont dans l'ordre décroissant	Herkomst / origine
Peper zwart / Poivre noir	Brazilië / Brésil

BESTELLINGEN EN LEVERINGEN – COMMANDES ET LIVRAISONS

Bestelling - Commande	administration@quicklegumes.be
Leveringstermijn Délai de livraison	Uit stock : 2 dagen productie : 14 dagen En stock : 2 jours production : 14 jours
Leveringscondities Conditions de livraison	Eigen of extern vervoer Propre ou extern transport

BEWARING – CONSERVATION

Opslag Stockage	Bewaar in een droge ruimte, beschermd tegen direct zonlicht, in de originele verpakking bij een kamertemperatuur (10-30°C) Conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière directe du soleil, dans l'emballage d'origine à température ambiante (10-30°C)
Houdbaarheid Conservation	Productiedatum + 1095 dagen Date de production + 1095 jours
Min. T.G.T. bij levering D.L.C. min à livraison	+ 365 dagen + 365 jours

CHEMISCHE CRITERIA * CRITERES CHIMIQUES

*Alle gebruikte smeermiddelen zijn USDA H1 approved en foodgrade.
*De reinigings – en desinfecteermiddelen zijn erkend.
*De grondstoffen zijn vrij van mogelijke GMO – bestanddelen.EG 29/2003 – EG 1830/2003
*De gehaltes aan verontreinigende produkten, residu-waarden (pesticiden, zware metalen, pcb, toxines, …) zijn conform de Europese normen.
*De verpakking voldoet aan EG1935/2004 en EG 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen
*Toutes les graisses utilisées sont approuvées USDA H1 et foodgrade.
*Les détergents et les désinfectants sont reconnus.
*Les principaux ingrédients sont libres d'organismes génétiquement modifiés (GMO).EG 29/2003 – EG 1830/2003
*Les teneurs en produits polluants et les valeurs des résidus (pesticides, métaux lourds, pcb, toxines, ...) sont conformes aux normes européennes.
*L'emballage satisfait EG1935/2004 et EG10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES
SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Parameters / Paramètres	**Doel bij productie** objectif lors de la production	Tolerantie Tolérance
Salmonella spp (*)	afw./25 g	afw./25 g
Listeria monocytogenes (*)	afw./25 g	afw./25 g

VOEDINGSWAARDEN
VALEUR NUTRITIVE

Parameter / paramètre	Eenheid Unité	Per 100g
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	kJ	946.0
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	Kcal	226.0
Vetten / Matière grasse	g	3.3
- waarvan verzadigd / dont saturés	g	1.0
Koolhydraten / Glucides	g	38.3
- waarvan suikers / dont sucres	g	0.6
Eiwitten / Protéines	g	10.9
Zout / Sel	g	0.1

Resultaten zijn bekomen op basis van grondstofspecificaties en/of van gegevens van de nationale database for standard reference
Les résultats ont été obtenus sur la base de la spécifications des matières premières et/ou des donnés de la base de donnés nationale pour la référence standard

VREEMDE VOORWERPEN * OBJETS ETRANGES

Eigen aan het product Objets non étranges au produit	Visuele controle <1% Contrôle visuel <1%
Glas / Hout / Metaal Verre / Bois / Métaux	Visuele controle Contrôle visuel
Ongediertebestrijding Controle Pest	Externe firma Société externe

ALLERGENEN / ALLERGÈNES - CONFORM EU 1169/2011 (FIC)

Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée **Volgende informatie wordt ter goeder trouw en naar best vermogen samengesteld, gebaseerd op informatie ontvangen van onze leveranciers** **Les informations suivantes sont compilées de bonne foi et de notre mieux, sur la base des informations reçues de nos fournisseurs.**	Aanwezig in product /présent dans le produit	Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise
Glutenhoudende granen *(tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)* / Gluten (blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)	Nee/non	Ja/oui
Schaal- en schelpdieren / Crustacés	Nee/non	Ja/oui
Eieren / Oeufs	Nee/non	Ja/oui
Vis / Poisson	Nee/non	Ja/oui
Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes)	Nee/non	Nee/non
Soja / Soja	Nee/non	Ja/oui

Melkproducten (incl lactose) / Lait (incl. Lactose)	Nee/non	Ja/oui
Schaalvruchten/Noten *(amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten)* / Fruits a coque *(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)*	Nee/non	Nee/non
Selderij / Célerie	Nee/non	Ja/oui
Mosterd / Moutarde	Nee/non	Ja/oui
Sesam / Graines de sésame	Nee/non	Ja/oui
zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) (> *10 mg/kg of 10 mg/kg)* / Anhydride sulfureux et sulfites *(> 10mg/kg)*	Nee/non	Ja/oui
Weekdieren / Mollusque	Nee/non	Nee/non
Lupine / Lupin	Nee/non	Nee/non

Het product kan sparen van allergenen bevatten als gevolg van een toevallig kruisbesmetting afkomstig van de keten buiten de controle van de verwerker. In dergelijk geval zal een risicobeoordeling door VITAL2 gelden voor een eventueel non-verklaring op het etiket.
Le produit peut contenir des traces d'allergènes en raison d'une possible contamination croisée accidentelle provenant de la chaîne d'approvisionnement au-delà du contrôle des transformateurs. Dans un tel cas, une évaluation des risques par VITAL2 s'appliquera en cas de non déclaration éventuelle sur l'étiquette.

Bv Onionspice verklaart hierbij dat de bovenvermelde informatie overeenstemt met de realiteit.
Bij wijziging van bovenstaande gegevens zullen wij u op de hoogte brengen.
Bij deze bevestigen wij te werken volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne.
Er wordt gewerkt volgens de voorwaarden gesteld in het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.
La Srl Onionspice déclare que l'information mentionnée ci-dessus correspond à la réalité.
En cas de changement, vous serez informé.
Nous confirmons que nous travaillons selon les conditions mentionnées dans les règles spécifiques d'hygiène 852/2004 CE relatives à l'hygiène des denrées alimentaires. On travaille selon les conditions mentionnées dans l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Datum – date : 14/10/2020
Goedgekeurd door : Cloet Heidi
Functie – function : kwaliteit – qualité