



340283
Pita broodje 90g 8x5 stuks

Merk	Pita Fresh
Gewicht (Netto/Netto uitgelekt/Bruto)	3.6 kg / - / 3.8 kg
Code EAD	54124910000118
Code EAC	5412491000011
Land van oorsprong	Israël
Temperatuur opslag	Diepvries ruimte bij tenmiste -18°
Afmetingen (H x l x p)	16 x 49 x 30 cm
Verpakking	Karton
Artikel in voorraad	Op voorraad

**PRODUCT
BESCHRIJVING**

Disclaimer

i De voedingsinformatie (ingrediënten, allergenen, ...) die u ter beschikking wordt gesteld, wordt met de grootste zorg opgesteld aan de hand van gegevens uit onze databank. Die informatie kan echter intussen zijn gewijzigd en/of aangevuld door de leverancier zonder dat wij hiervan in kennis werden gesteld. Vandaar dat het aangewezen is om ook de informatie op de etiketten van de producten te lezen. Die informatie is immers de enige die gegarandeerd juist is.

Bidfood kan onder geen enkel beding verantwoordelijk worden gesteld voor de juistheid van deze gegevens.

**TITRE****FICHE TECHNIQUE PAIN PITA SURGELE / DATA SHEET BEVROREN
PITA BROOD****CODE DOCUMENT :** 22FT-QA-046**INDICE DE REVISION** B**AUTEUR :** Michelle BOTCHAK**APPROBATEUR :** Michelle BOTCHAK**Date de validation :** 13/04/2022**SIGNATURE****DIFFUSION**

<input checked="" type="checkbox"/> Administrateur délégué	<input type="checkbox"/> Service Achats	<input type="checkbox"/> Opérateurs
<input type="checkbox"/> Direction	<input type="checkbox"/> Service Technique	<input type="checkbox"/> Chauffeurs
<input type="checkbox"/> Service Administratif	<input type="checkbox"/> Responsable Production	<input type="checkbox"/> Société de Nettoyage
<input type="checkbox"/> Service Commercial	<input type="checkbox"/> Réception	<input type="checkbox"/> Fournisseurs
<input checked="" type="checkbox"/> Service Qualité	<input type="checkbox"/> Préparateurs de commande	<input checked="" type="checkbox"/> Clients

HISTORIQUE DE REVISION

REVISION	DATE	OBJET DE MODIFICATION	PARAGRAPHES
A	13/02/20	1 ^{ère} émission	
B	13/04/22	2 ^e émission	Cartouche & Lay out



**FICHE TECHNIQUE PAIN PITA
SURGELE / DATA SHEET
BEVROREN PITA BROOD**

Page 2 sur 8

Code : 22FT-QA-046 RevB
Rédigé par : M.Botchak
Validé par : M.Botchak
Date de validation : 13/04/2022

1. DESCRIPTION / OMSCHRIJVING

Nom / Naam	Pain pita Surgelé / Bevroren Pita brood	
Référence article/Artikelreferentie	001804	
Gamme de produits/Productaanbod	Négoce	
Origine / Oorsprong	Israël	
Caractéristiques organoleptiques /Organoleptische kenmerken	Couleur /Kleur Odeur / Geur Aspect / textuur Goût	Jaune /Gelig Typique /Typisch Pain / dure (bevroren) Typique / Typisch
Préparation et traitement /Vorbereiding en Behandeling	Stockage / Storage	

2. COMPOSITION DU PRODUIT / PRODUCTSAMENSTELLING

2.1 LISTE DES INGREDIENTS / INGREDIËNTENLIJST : farine blanche de blé (contient du GLUTEN) /tarwemeel (GLUTEN), eau/water, sucre/suiker, levure/gist, sel/zout, produit d'amélioration de cuisson E920 /bakverbeteringsproduct E920.

2.2 INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES/ AANVULLENDE INFORMATIE

Ce produit ne contient aucun ingrédient dérivé d'OGM ou des organismes clonés / Dit product bevat geen ingrediënten afkomstig van GGO's of gekloonde organismen..

Ce produit, comme les ingrédients dans ce produit, n'ont pas été traité par ionisation et/ou irradiation / Dit product, alsmede de ingrediënten in dit product, zijn niet behandeld met ionisatie en/of bestraling.

Ce produit est conditionné dans des matériaux qui sont approuvés pour le contact avec les denrées alimentaires / Dit product is verpakt in materialen die zijn goedgekeurd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen.

Ce produit a été contrôlé pour la présence de métal / Dit product is getest op de aanwezigheid van metaal.

Ne pas recongeler après décongélation / Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

3. CONSERVATION / BEWAARADVIES

	Unité / Eenheid	Durée / Duur
Durée de conservation / Houdbaarheid	Jours /dagen	365
Température de conservation / Temperatuur bij opslag	°C	-18°C<T<-22°C



**FICHE TECHNIQUE PAIN PITA
SURGELE / DATA SHEET
BEVROREN PITA BROOD**

Page 3 sur 8

Code : 22FT-QA-046 RevB
Rédigé par : M.Botchak
Validé par : M.Botchak
Date de validation : 13/04/2022

4. EMBALLAGE / VERPAKKING

4.1 ETIQUETAGE / ETIKETTERING

Selon la législation en vigueur / Volgens de geldende wetgeving

	Indications/ Indicaties	Emballage primaire/ Primaire verpakking	Emballage secondaire/ secondaire verpakking
Dénomination/Naam	Nom du produit/ Naam van het product	*	*
Agrément/ Goedkeuring		*	*
Durée de vie /Houdbaarheid	A consommer de préférence avant le / Ten minste houdbaar tot: jj/mm/aa	*	*
Numéro de lot / Traçabilité	Code composé d'une série de chiffres /code bestaande uit een reeks getallen	*	*
Code à barres / Streepjescode	EAN128/EAN13		*
Ingrédients/ Ingrediënten		*	*
Valeurs Nutritionnelles/ Voedingswaarden		*	*
Poids / Gewicht	Kg	*	*

4.2 EMBALLAGE PRIMAIRE / PRIMAIRE VERPAKKING

Matériaux utilisés / Gebruikte materialen	Plastique /Plastic
Type d'emballage / Soort verpakking	Sachets / zakjes
Coupe du produit / Product snede	Rond
Poids net / Nettogewicht	90 gr x 5
Poids à vide/ Leeggewicht	
Dimensions emballage: LxLax (mm) / Afmetingen van de verpakking: LxLax (mm)	140 x 120

4.3 EMBALLAGE SECONDAIRE / SECUNDAIRE VERPAKKING

Matériaux utilisés / Gebruikte materialen	Papier
Type d'emballage / Soort verpakking	Cartons / Doos
Coupe du produit / Product snede	
Poids net / Nettogewicht	450 g x 8
Poids à vide/ Leeggewicht	
Dimensions emballage: LxLaxH (mm) / Afmetingen van de verpakking: LxLaxH (mm)	490 x 310 x 140



**FICHE TECHNIQUE PAIN PITA
SURGELE / DATA SHEET
BEVROREN PITA BROOD**

Page 4 sur 8
Code : 22FT-QA-046 RevB
Rédigé par : M.Botchak
Validé par : M.Botchak
Date de validation : 13/04/2022

**5. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES /
MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN**

Biologique			
Germes	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Réf
Flore aérobie 30°C	<10 000	<10 000	1
Moisissures	<500	<500	1
Levures	<500	<500	1
Escherichia coli	<10	<10	1
Bacillus cereus	<100	<100	1
Chimique	Limites		Ref
Additifs	Cfr. Règlement Européen 1333/2008		
Pesticides	Cfr. Règlement Européenne 396/2005		
Résidus de médicaments	Cfr. Règlement Européen 37/2010		
Plomb	< 0,10 mg/kg		3
Cadmium	< 0,050 mg/kg		3
Somme des dioxines	< 2,5 µg/g de graisse		3
Somme des dioxines et PCB de type dioxine	< 4,0 µg/g de graisse		3
Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ET PCB180	< 40 ng/g de graisse		3
Estradiol 17β	Absence		2
Substances bêta-agonistes	Absence		2
Stilbènes, dérivés, esters et sels	Absence		2
Substances thyrostatiques	Absence		2
Physique	Limites		Ref
Corps étrangers pertinents (morceaux d'os, ...)	Absence		

Références législatives ou normatives :

- (1) Critères microbiologiques applicables à partir de 2010 aux marques de distributeurs, marques premiers prix et matières premières dans leur conditionnement initial industriel
- (2) MDirective Européenne 96/22 du 29/04/1996 concernant l'interdiction d'utilisation de certaines substances à effet hormonal ou thyrostatique et des substances β-agonistes dans les spéculations animales et abrogeant les directives 81/602/CEE, 88/146/CEE et 88/299/CEE
- (3) Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.



**FICHE TECHNIQUE PAIN PITA
SURGELE / DATA SHEET
BEVROREN PITA BROOD**

Page 5 sur 8

Code : 22FT-QA-046 RevB
Rédigé par : M.Botchak
Validé par : M.Botchak
Date de validation : 13/04/2022

6. ALLERGENES / ALLERGENEN

Allergène / Allergeen	Dans le produit/ In het recept	Présent en entreprise/ Aanwezig in het bedrijf
Arachide / Pinda		
Céleri / Selderij		x
Crustacés / Schaaldieren		
Fruits à coque/ Noten		
Céréales contenant du gluten/Glutenbevattende granen	x	x
Graines de sésame/ Sesamzaad		
Lait & lactose / Melk en lactose		x
Moutarde/ Mosterd		x
Œufs/ Eieren		x
Poisson/ Vis		
Soja/ Soja		x
Sulfites/ Sulfiten		x
Mollusques/ Weekdieren		
Lupin/ Lupin		

7. VALEURS NUTRITIONNELLES / VOEDINGSWAARDEN

Par 100gr /Per 100 gr	
<i>Energie/Energie</i>	215 Kcal / 895 KJ
<i>Matières grasses/Vetten</i>	1,3 g
<i>Dont AG saturés / Waarvan verzadigd vet</i>	0,5 g
<i>Glucides/ Koolhydraten</i>	43,7 g
<i>Dont sucres/ Waarvan suikers</i>	g
<i>Protéines/ Eiwit</i>	7,1 g
<i>Sel/ Zout</i>	0,47 g



**FICHE TECHNIQUE PAIN PITA
SURGELE / DATA SHEET
BEVROREN PITA BROOD**

Code : 22FT-QA-046 RevB
Rédigé par : M.Botchak
Validé par : M.Botchak
Date de validation : 13/04/2022

8. PHOTO





**FICHE TECHNIQUE PAIN PITA
SURGELE / DATA SHEET
BEVROREN PITA BROOD**

Page 7 sur 8

Code : 22FT-QA-046 RevB
Rédigé par : M.Botchak
Validé par : M.Botchak
Date de validation : 13/04/2022

9. CONTACT

Contact général/ Algemeen contact

<i>Société/ Bedrijf</i>	LA BOUCHERIE S.A
<i>Adresse/ Adres</i>	45 RUE BOLLINCKX 1070 BRUXELLES
<i>Téléphone/ Telefoon</i>	+32.2.526.16.25
<i>Fax / Fax</i>	+32.2.523.09.70
<i>Mail/ Mail</i>	info@laboucherie.be
<i>Site web/ Website</i>	www.laboucherie.be
Service qualité / Kwaliteitsafdeling	
<i>Téléphone/ telefoon</i>	+32.2.526.16.25 / +32.2.526.11.00
<i>Mail/ Mail</i>	qualite@laboucherie.be
<i>Urgences / Noodgevallen</i>	0478/87.02.50

10. DECLARATION DE CONFORMITE ET DE CONFIDENTIALITE / VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING EN VERTROUWELIJKHEID

Le fournisseur, La Boucherie S.A, déclare que le produit répond aux réglementations nationales et européennes en vigueur, notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de produits en contact avec ce produit. Le fournisseur se tient au courant des évolutions de la législation et prend en compte ces évolutions dans son processus de fabrication et ses fiches techniques. Celles-ci pourront être mise à jour en fonction d'informations nouvelles et/ou d'adaptations nécessaires pour assurer la qualité, la sécurité et la légalité du produit.

Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit. Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche technique. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de l'information, préalablement à l'approbation de ces spécifications. Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.

Ce document est valable sans signature. Sans réponse sous 7 jours après réception, ce document et son contenu sont considérés comme acceptés.



**FICHE TECHNIQUE PAIN PITA
SURGELE / DATA SHEET
BEVROREN PITA BROOD**

Page 8 sur 8

Code : 22FT-QA-046 RevB
Rédigé par : M.Botchak
Validé par : M.Botchak
Date de validation : 13/04/2022

De leverancier, La Boucherie S.A., verklaart dat het product in overeenstemming is met de geldende nationale en Europese regelgeving, met name op het gebied van hygiëne, samenstelling, additieven, verontreinigingen, etikettering en producten die met dit product in aanraking komen. De leverancier volgt de ontwikkeling van de wetgeving op de voet en houdt hiermee rekening in zijn fabricageproces en zijn technische fiches. Deze kunnen worden bijgewerkt op grond van nieuwe informatie en/of aanpassingen die nodig zijn om de kwaliteit, de veiligheid en de wettigheid van het product te waarborgen.

De leverancier is verplicht de, op hem van toepassing zijnde wetgeving inzake van productaansprakelijkheid en productveiligheid na te leven.

Beide partijen zijn gebonden door de vertrouwelijkheid van de informatie in dit gegevensblad. Dit geldt op het moment van de uitwisseling van informatie, voorafgaand de goedkeuring van dit bestek. Beide partijen komen overeen over hetzelfde niveau van vertrouwelijkheid te eisen van derden die geïmpliceerd zullen worden in het proces, voor de goede uitvoering van hun activiteiten.

Dit vereiste ontslaat geen van de partijen van hun verantwoordelijkheid.

Dit document is geldig zonder handtekening. Zonder antwoord binnen 7 dagen na ontvangst worden dit document en de inhoud ervan geacht te zijn aanvaard.