08761	
Reference article	

Creation date	14-08-26
Version	1
Revision	

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE

Référence fournisseur - Referentie leverancier	08761	IS Baies roses bocal verre 70g	IS Roze bessen bokaal glas 70g
Code douanier - Douanewetboek	20019097		
Origine (produit/matière première) - Oorsprong (product/grondstof)	Brésil		
Nom botanique - Botanische naam			
Description générale - Algemene beschrijving	Fruit déshydraté du Shinus terebenthifolius, cueilli et conservé dans le vinaigre		
	Gedroogde vrucht van de Shinus trebenthifolius, geplukt en ingelegd op azijn		
Conditions de conservation – Bewaaromstandigheden	A conserver au sec et à l'abri de la lumière. / Droog en donker bewaren. / Store in a dry and dark place.		
Date de durabilité minimale (DDM) – Minimaal houdbaarheid (THT)	3 ans à la date de production		
	3 jaren na de productie		
Conditions de transport - Vervoerswaarden	Température ambiante / Kamertemperatuur		

2. FOURNISSEUR - LEVERANCIER

2.1 Site de production - Productiesite		
Nom - Naam		The Spice Factory
Adresse - Adres		Avenue de l'industrie 20
		1420 Braine l'Alleud
		Belgique
Tel & Fax		Tel: 0032 2 389 47 70
		Fax: 0032 2 384 51 47
E-mail		sales@thespicefactory.com
Website		www.thespicefactory.com
N° agrément - Event. erkennings-/ registratienummer		2017055018
(AFSCA-FAVV)		
Certification - Certificatie	**Oui/ Non – Ja / Nee**	Oui - Ja
Qualité - Kwaliteit	**Certificat(s) - Certifica(a)t(en)**	IFS-BRC
	Organisme certificateur - Certificatieorganisme	DNV
	Certificat(s) - Certifica(a)t(en)	Bio
	Organisme certificateur - Certificatieorganisme	Certisys BE-BIO-01
	Kosher	No
	Hallal	No

2.2 Personnes de Contact - Contactpersonen				
	Commercial - Commercieel	**Qualité - Kwaliteit**	**Etiquettes - Etiketten**	**Emergency contact related to food safety**
				[24/24h –7/7d][1]
Société - Firma	The Spice Factory			
Nom - Naam	Philippe Gondry	Laurie Mahy	Marilyne Clerckx	Philippe Gondry
Fonction - Functie	Commercial Director	Quality Manager	Labelling Manager	Commercial Director
Adresse - Adres	Avenue de l'industrie 20			
	1420 Braine l'Alleud			
	Belgique			
Tel	0032 2 389 47 70			0032 495 28 78 25
Fax	0032 2 384 51 47			-
E-mail	pg@thespicefactory.com	lma@thespicefactory.com	mcx@thespicefactory.com	pg@thespicefactory.com

3. COMPOSITION PRODUIT - PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Liste des ingrédients - Ingrediëntenlijst
Baies roses, vinaigre blanc (6°).
Roze bessen, witte azijn (6°).

3.2 OGM et ingrédients provenant d'OGM [conformément aux règlements (CE) n ° 1829/2003 et 1830/2003] - GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's [VOLGENS DE NORMEN (EG) N° 1829/2003 eN 1830/2003]	
Le producteur garantit que le produit contient AUCUN des ingrédients qui sont soumis au REGLEMENT (CE) N ° 1829/2003 et CE 1830/2003- De producent garandeert dat het product GEEN ENKEL ingrediënt bevat die onderworpen is aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003	**Oui- ja**
Si "NON", ingrédients concernés OGM – Indien « NEE », GMO ingrediënten	-

[1] This telephone number will be used in case of emergency only and will not to be forwarded to anybody

3.3. Allergènes et intolérances alimentaires - Allergenen en voedingsintoleranties			
Allergènes à déclarer obligatoirement - Allergenen die moeten worden aangegeven	Présent comme ingrédient - Aanwezig als ingrediënt Yes - No	Contaminations croisées - Kruisbesmetting Yes - No	Présent sur site - Aanwezig in productie Yes - No
Céréales contenant du gluten et produits derivés - Glutenhoudende granen en producten hiervan	No	No	Yes
Crustacés et produits dérivés - Schaaldieren en producten hiervan	No	No	No
Oeufs et produits dérivés - Eieren en producten hiervan	No	No	No
Poisson et produits dérivés - Vis en producten hiervan	No	No	No
Arachides et produits dérivés - Pinda's en producten hiervan	No	No	No
Soja et produits dérivés - Soja en producten hiervan	No	No	Yes
Lait (lactose inclus) et produits dérivés - Melk en producten hiervan (inclusief lactose)	No	No	Yes
Fruits à coques et produits dérivés - Schaalvruchten en producten hiervan	No	No	No
Céleri et produits dérivés - Selderij en producten hiervan	No	No	Yes
Moutarde et produits dérivés - Mosterd en producten hiervan	No	No	Yes
Graines de sésame et produits dérivés - Sesamzaad en producten hiervan	No	No	Yes
Lupin et produits dérivés - Lupine en producten hiervan	No	No	No
Mollusques et produits dérivés - Weekdieren en producten hiervan	No	No	No
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 jusqu'à E227), en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO2 - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), hoger dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt in SO2	No	No	Yes

3.4. Ingrédients soumis à l'irradiation - Ingrediënten onderworpen aan bestraling	
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) qui ont été soumis à un rayonnement - De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werd(en) aan bestraling	Oui - Ja
Si "NON", les ingrédients irradiés impliqués - Indien "NEE", de bestraalde betrokken ingrediënten	

3.5. Détection métallique - Metaaldetectie	
détection des métaux - Metaaldetectie	Oui - Ja
Si oui, limites de détection du Fe Zo ja, detectielimieten van Fe	≤ 3.2 mm
Si oui, limites de détection du non-Fe Zo ja, detectielimieten van non-Fe	≤ 4.8 mm
Si oui, limites de détection de l'acier inoxydable - Zo ja, detectielimieten van roestvrij staal	≤ 4.5 mm

4. PRODUIT FINI – AFGEWERKT PRODUCT

4.1 Caractéristiques physico-chimiques et contaminants - Fysisch-chemische kenmerken en contaminanten				
Paramètres - Parameters	Unité - Eenheid	Valeur standard - Standaard waarde	Tolérance - Tolerantie	Méthode - Methode
Humidité (Max) : Vochtigheid (Max) :	%	0		HG-53 halogen moisture analyser
Aflatoxin B1 (Max) :	ppb			accréditée / geaccrediteerd
Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max) :	ppb			accréditée / geaccrediteerd
Ochratoxin A (Max) :	ppb			accréditée / geaccrediteerd
Granulometrie – Korrelgrootte	mm	3-4 mm		
Autre-Andere				
Autre-Andere				

4.2 Paramètres microbiologiques - Microbiologische kenmerken				
Micro-organismes – Micro-organismen	Unité - Eenheid	Valeur standard - Standaard waarde	Max.	Méthode - Methode
Salmonella / 25g	Présence / absence Aanwezigheid / afwezigheid	0	0	AFNOR BRD 07/11-12/05
Flore mésophile totale - Totaal Kiemgetal	CFU/g	1000000	10000000	ISO 4833
Levures & moisissures - Gisten & schimmels	CFU/g	0	0	ISO 21527-1 ISO 21527-2

4.3 Caracteristiques organoleptiques - Organoleptische kenmerken	
Paramètres - Parameters	Description - Beschrijving
Apparence - Uiterlijk	Rose - Rouge / Roze - Rood
Goût - Smaak	Sucrée, boisée, piquante / Zoet, houtachtig, pittig
Odeur - Geur	Sucrée, boisée, piquante / Zoet, houtachtig, pittig
Consistance, texture - consistentie, textuur	Baies / Bessen

Evolution au cours de la durée de vie - Evolutie tijdens de houdbaarheidsperiode	Perte de goût, couleur et arôme / Verlies van smaak, kleur en aroma

4.4. Valeurs nutritionnelles par 100g ou 100 ml - Voedingswaarden per 100g of 100 ml			
	GDA g (Guideline daily amounts)	Moyenne par - Gemiddeld per	% GDA
	Based on CIAA recommendations	100 g	
Énergie - Energie (kcal)*	2000	300	15,0%
Énergie - Energie (kJ)*		1256	
Matières grasses - Vetten (g)*	70	12	17,1%
dont acides gras saturés - waarvan verzadigde vetten (g)*		0	
dont acides gras monoinsaturés - waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren [g]*		0	
dont acides gras polyinsaturés - waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren [g]*		0	
Glucides – Koolhydraten (g)*	270	42	15,6%
dont sucres – waarvan suikers (g)*	90	0	0,0%
Fibres alimentaires – Vezels (g)*	25	0	0,0%
Protéines - Eiwitten (g)*	50	6	12,0%
Sel - Zout (g)*	6	0,05	0,8%
Sodium [g] - Natrium [g]*	2,4	0,02	0,8%

* Si disponibles, les valeurs nutritionnelles des matières premières sont issues de l'USDA Food database. A défaut, elles proviennent de nos fournisseurs.

* Les valeurs nutritionnelles des mélanges sont obtenues par calcul.

"#VALUE!" signifie que la valeur n'a pas été déterminée / betekent dat de waarde niet bepaald is

* Indien beschikbaar zijn de voedingswaarden van de grondstoffen afkomstig van de USDA Food database. Zo niet, dan zijn ze afkomstig van onze leveranciers.

* De voedingswaarden van de mengsels zijn door berekening verkregen.

5. ETIQUETTAGE / ETIKETTERING

5.1 Indication de la durée de conservation - Aanduiding van de houdbaarheid			
Indication de la durée de conservation - Houdbaarheidsaanduiding	MM/AAAA avec/met MM=mois/maand ; AAAA=année/jaar	Exemple - Voorbeeld	08-2030
Impression - Wijze van indicatie	inkjet label laser autre - ander		
Echantillons de rétention - Retentiestalen	oui / ja	Fréquence - frequentie	min 1 par lot - min 1 per batch

5.2 Indication de numéro de lot - Aanduiding van de partij (lot)			
Indication de numéro de lot - Lotaanduiding	Production number (PXXXXXX) et/ou en/of indication de la durée de conservation - Aanduiding van de houdbarheid		
	Autre - ander	Exemple - Voorbeeld	P170000
Impression - Wijze van indicatie	inkjet label laser other - ander		

6. METHODE DE PREPARATION - BEREIDINGSWIJZE

0
0

Date d'impression	vendredi 14 août 2026
Responsable / Verantwordelijk :	Camille Bogaert - R&D & Quality Officer

signature / handtekening