

| 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE | |
|--|---|
| Référence fournisseur - Referentie producent | 03109 |
| Code Douanier - Intrastat-code | 09042190 |
| Origine du produit (POTENTIELLE) - Oorsprong van het product (MOGELIJK) | China |
| Nom botanique - Botanische naam | Capsicum annum L. |
| Description générale - Algemene beschrijving | Fruit mûr, séché et concassé de Capsicum annum L. Rijp gedroogd en geplet vrucht van Capsicum annum L. |
| Conditions de stockage – Voorwaarden voor opslag | Lieu frais et sec / koele end up droge / Cool and dry place |
| Date de durabilité minimale (DDM) – Ten Minste Houdbaar (THT) | 4 an à la date de production 4 jaren na de productie |
| Conditions de transport [temp., humidité etc.] - Voorwaarden vervoer [temp., vochtigheid enz.] | Température ambiante / ambient temperatuur |

2. FOURNISSEUR - LEVERANCIER

| 2.1 SITE DE PRODUCTION - PRODUCTIESITE | | |
|--|--|--------------------|
| Nom - Naam | ISFI | |
| 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@isfi.eu | |
| N° agrément - Event. erkennings-/ registratienummer (AFSCA-FAVV) | 2.017.055.018 | |
| Certification - Certificatie Qualité - Kwaliteit (BRC, ISO, ...) | Oui/ Non – Ja / Nee | Oui - Ja |
| | Certificat(s) - Certifica(a)t(en) | IFS-BRC |
| | Organisme certificateur - Certificatieorganisme | DNV |
| | Valable jusqu'au - Geldig tot | 04/2015 |
| | Certificat(s) - Certifica(a)t(en) | Bio |
| | Organisme certificateur - Certificatieorganisme | Certisys BE-BIO-01 |
| | Valable jusqu'au - Geldig tot | 27/11/2014 |
| | 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 | ISFI | | | |
| Nom - Naam | Philippe Gondry | Giuseppe Mezzasalma | Antonello Pilu | 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 | | | +32 495 28 78 25 |
| Fax | 0032-2-384.51.47 | | | |
| e-mail | pg@isfi.be | gm@isfi.be | anp@isfi.be | |

3. COMPOSITION PRODUIT - PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 LISTE D'INGRÉDIENTS - INGREDIËNTENLIJST

Pili-Pili

Pili-Pili

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

4. ALLERGENES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES - ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

| INGRÉDIENTS À DECLARER OBLIGATOIREMENT ET LEURS DERIVES - VERPLICHTE INGREDIËNTEN, DE DAARVAN AFGELEIDE INGREDIËNTEN INBEGREPEN | YES/NO |
|---|--------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivé- Glutenhoudende granen en producten hiervan | No |
| Crustacés et produits - Schaaldieren en producten hiervan | No |
| Oeufs et produits - Eieren en producten hiervan | No |
| Poisson et produits - Vis en producten hiervan | No |
| Arachides et produits - Pinda's en producten hiervan | No |
| Soja et produits - Soja en producten hiervan | No |
| Lait (lactose inclus) et produits - Melk en producten hiervan (inclusief lactose) | No |
| Fruits à coques - Schaalvruchten | No |
| Céleri et produits - Selderij en producten hiervan | No |
| Moutarde - Mosterd | No |

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

| | |
|---|----|
| Graines de sésame et produits - Sesamzaad en producten hiervan | No |
| Lupin et produits - Lupine en producten hiervan | No |
| Mollusques et produits - Weekdieren en producten hiervan | 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 |

5. INGREDIENTS SOUMIS A 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 | |

5.1 DETECTION DE METAL - METAALDETECTIE

| | |
|---|----------|
| DETECTION DE METAL - METAALDETECTIE | Oui - Ja |
| Si oui, les limites de détection de FE - Zo ja, de detectielimieten van FE | ≤ 3.2 mm |
| Si oui, les limites de détection de non-FE - Zo ja, de detectielimieten van non-FE | ≤ 4.8 mm |
| Si oui, les limites de détection de l'acier inoxydable - Zo ja, de detectielimieten van roestvrij staal | ≤ 4.5 mm |

6. PRODUIT FINIS – AFGEWERKT PRODUCT

6.1 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET CONTAMINANTS - FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN

| PARAMETRES - PARAMETERS | UNITÉ - EENHEID | VALEUR STANDARD - STANDAARD WAARDE | TOLERANCE - TOLERANTIE | METHODE |
|--|-----------------|------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| Humidité (Max in %) : - Vochtigheid (Max in %) | % | <15 | | HG-53 halogen moisture analyser |
| Aflatoxin B1 (Max, ppb) : | ppb | 5 | | HPLC |
| Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max, ppb) : | ppb | 10 | | HPLC |
| Ochratoxin A (Max, ppb) : | ppb | 30 | | HPLC |
| Granulometrie – Korrelgrootte | | 5-10 mm | | |

6.2 PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

| MICRO-ORGANISMES – MICRO-ORGANISMEN | UNITÉ - EENHEID | VALEUR STANDARD - STANDAARD WAARDE | MAX. | METHODE |
|--|--|------------------------------------|----------|-------------------------|
| Salmonella / 25g | Presence /absence Aanwezigheid /afwezigheid | 0 | 0 | AFNOR BRD 07/11-12/05 |
| Flore mésophile totale (UFC/g) - Totaal Kiemgetal (UFC/g) | CFU | 1000000 | 10000000 | ISO 4833 |
| Levures & Moisissures (UFC/g) : - Gisten & Schimmels (UFC/g) : | CFU | 10000 | 100000 | ISO 21527-1 ISO 21527-2 |

6.3 CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

| PARAMETRES - PARAMETERS | DESCRIPTION - BESCHRIJVING |
|-------------------------|----------------------------|
| Apparence - Uiterlijk | Rouge Rode |

| PARAMETRES - PARAMETERS | DESCRIPTION - BESCHRIJVING |
|--|---|
| Goût - Smaak | Très Piquant Zeer Pikant |
| Odeur - Geur | Très Piquant Zeer Pikant |
| Consistance , Texture - Consistentie, Textuur | |
| Evolution au cours de la durée de vie - Evolutie tijdens de houdbaarheidsperiode | Perte des propriétés organoleptiques / Verlies van de organoleptische eigenschappen / Loss of organoleptic properties |

| 6.4 VALEURS NUTRITIONNELLES - VOEDINGSWAARDEN | | | |
|--|----------------|---|--|
| Par 100g ou ml - Per 100g of ml, zoals verklaard | 100 g ou/of ml | Par portion (facultatif) - Per portie (optioneel) | Portion de en g ou ml - Portiegrootte van in g of ml |

| 6.4.1 VALEURS NUTRITIONNELLES - VOEDINGSWAARDEN | GDA (Guideline daily amounts) Based on CIAA recommendations | Moyenne par - gemiddeld per 100 g | % GDA | Moyenne par portion - gemiddeld per portie | % GDA |
|---|--|--------------------------------------|-------|--|-------|
| Valeurs énergétiques [en kcal] - Energetische waarden [in kcal] | 2000 kcal | 314,00 | | | |
| Valeurs énergétiques [en kJ] - Energetische waarden [in kJ] | | 1314,66 | | | |
| Protéines [g] - Eiwitten [g] | 50 g | 12,26 | | | |
| Hydrates de carbone [g] - Koolhydraten [g] | 270 g | 54,66 | | | |
| dont sucres [g] - waarvan suikers [g] | 90 g | | | | |
| Graisses [g] - Vetten [g] | 70 g | 16,76 | | | |
| Fibres alimentaires [g] - Voedingsvezels [g] | 25 g | | | | |
| Sodium [g] - Natrium [g] | 2.4 g | 1,01 | | | |
| Sel - Zout = Sodium x 2.5 (facultatif - optioneel-) [g] | 6 g | 2,53 | | | |

7. ETIQUETTAGE / ETIKETTERING

7.1 INDICATION DE LA DUREE DE CONSERVATION - AANDUIDING VAN DE HOUDBAARHEID

| | | | |
|--|---|-------------------------------|---------|
| Indication de la durée de conservation - Houdbaarheidsaanduiding | <input type="checkbox"/> jour / dag <input checked="" type="checkbox"/> mois / maand <input type="checkbox"/> année / jaar | Exemple - Voorbeeld | 03/2018 |
| Impression - Wijze van indicatie | <input checked="" type="checkbox"/> inkjet <input type="checkbox"/> label <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> autre - ander | | |
| Echantillons de référence - Stalen | <input checked="" type="checkbox"/> oui / ja <input type="checkbox"/> non / nee | Frequence - frequentie | |

7.2 INDICATION DE NUMÉRO DE LOT - AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)

| | | | |
|---|---|----------------------------|---------|
| Indication de numéro de lot - Lotaanduiding | <input type="checkbox"/> DDM <input checked="" type="checkbox"/> autre - ander | Exemple - Voorbeeld | P002564 |
| Impression - Wijze van indicatie | <input checked="" type="checkbox"/> inkjet <input type="checkbox"/> label <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> other - ander | | |

8. METHODE DE PREPARATION - BEREIDINGSWIJZE

Selon le goût
Volgens de smaak

| | |
|---|---------------------|
| RESPONSABLE / VERANTWOORDELIJK : | Giuseppe Mezzasalma |
| LIEU & DATE / PLAATS & DATUM : | ISFI 19/01/2015 |


SIGNATURE / HANDTEKENING