

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE	
Référence fournisseur - Referentie producent	00253
Code Douanier - Intrastat-code	09109110
Origine du produit (POTENTIELLE) - Oorsprong van het product (MOGELIJK)	Germany, Sweden
Nom botanique - Botanische naam	N.A
Description générale - Algemene beschrijving	Mélange d'herbes et d'épices pour l'assaisonnement du poisson Kruiden- en specerijenmengeling voor het kruiden van vis
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)	3 ans à la date de production 3 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

51% Graines De Moutarde, Sel Marin, Bouillon De Crustacés (Sel, Poudre De Tomate, Exhausteur De Goût (Glutamate Monosodique), Poudre De Poisson, Arome De Crevette, Extrait De Levure, Vin Blanc, Poudre De Crabe, Extrait Végétal (Carotte, Poireaux), Arome (crevette, oignons), jus de citron, extrait de paprika), sucre, 3% aneth, citronnelle, persil, huile de colza, arôme de lard, anti-agglomérant (oxyde de silicium), arôme de citron

51% Mosterd, Zeezout, Schaaldieren Bouillon (Zout, Tomaat, Smaakversterker Monosodium Glutamaat, Vissenpoeder, Garnaalpoeder, Krabpoeder, Witte Wijn-, Wortel-, Prei-Extract, Aroma (Garnaal & Ui), Citroensap, Paprika Extract), Suiker, 3% Dille, Citroengras, peterrelie, koolzaadolie, spek aroma, antiklontermiddel (E551), citroen aroma

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 RÈGLEMENT (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 dérivés- Glutenhoudende granen en producten hiervan	No
Crustacés et produits - Schaaldieren en producten hiervan	Yes
Oeufs et produits - Eieren en producten hiervan	No
Poisson et produits - Vis en producten hiervan	Yes
Arachides et produits - Pinda's en producten hiervan	No
Soja et produits - Soja en producten hiervan	No

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

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	Yes
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	N.A		HPLC
Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max, ppb) :	ppb	N.A		HPLC
Ochratoxin A (Max, ppb) :	ppb	N.A		HPLC
Granulometrie – Korrelgrootte		+/- 1-5 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	Jaune Et Vert Geel En Groen

PARAMETRES - PARAMETERS	DESCRIPTION - BESCHRIJVING
Goût - Smaak	Aromatique Aromatisch
Odeur - Geur	Aromatique Aromatisch
Consistance , Texture - Consistentie, Textuur	Texture Grossière Grove Structuur
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	339,00			
Valeurs énergétiques [en kJ] - Energetische waarden [in kJ]		1419,33			
Protéines [g] - Eiwitten [g]	50 g	15,60			
Hydrates de carbone [g] - Koolhydraten [g]	270 g	33,20			
dont sucres [g] - waarvan suikers [g]	90 g				
Graisses [g] - Vetten [g]	70 g	16,10			
Fibres alimentaires [g] - Voedingsvezels [g]	25 g				
Sodium [g] - Natrium [g]	2.4 g	10,80			
Sel - Zout = Sodium x 2.5 (facultatif - optioneel-) [g]	6 g	27,00			

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

Saupoudrer pendant ou à la fin de la préparation
Gemakkelijk in gebruik kruiden toevoegen tijdens of op het einde van de bereiding

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


SIGNATURE / HANDTEKENING