

| 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE  |  |
|--|--|
| Référence fournisseur - Referentie producent   | 02516  |
| Code Douanier - Intrastat-code   | 12119085   |
| Origine du produit (POTENTIELLE) - Oorsprong van het product (MOGELIJK)                        | Turkey   |
| Nom botanique - Botanische naam  | Origanum vulgare L.  |
| Description générale - Algemene beschrijving   | Feuilles séchées du Origanum vulgare linnaeus<br>Gedroogde bladeren van de Origanum vulgare linnaeus |
| 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 ans à la date de production<br>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<br>1420 Braine l'Alleud<br>Belgique |                    |
| Tel & Fax   | Tel: 0032-2-389.47.70<br>Fax: 0032-2-384.51.47               |                    |
| e-mail  | sales@isfi.eu  |                    |
| N° agrément - Event. erkennings-/ registratienummer (AFSCA-FAVV)          | 2.017.055.018  |                    |
| Certification -<br>Certificatie<br>Qualité - Kwaliteit<br>(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 -<br>COMMERCIEEL                                  | QUALITÉ - KWALITEIT | ETIQUETTES - ETIKETTEN | EMERGENCY CONTACT<br>RELATED TO FOOD SAFETY<br>[24/24h -7/7d] <sup>1</sup> |
| Société -<br>Firma                         | ISFI   |                     |                        |  |
| Nom - Naam                                 | Philippe Gondry  | Giuseppe Mezzasalma | Antonello Pilu         | Philippe Gondry  |
| Fonction -<br>Functie                      | Commercial Director  | Quality Manager     | Labelling Manager      | Commercial Director  |
| Adresse -<br>Adres                         | Avenue de l'industrie 20<br>1420 Braine l'Alleud<br>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

Origan Mondé

Geritste Oregano

#### 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-<br>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     |

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

|   |    |
|---|----|
| <b>Graines de sésame et produits - Sesamzaad en producten hiervan</b>   | No |
| <b>Lupin et produits - Lupine en producten hiervan</b>  | No |
| <b>Mollusques et produits - Weekdieren en producten hiervan</b>   | No |
| <b>Anhydride sulfureux et sulfites (E220 jusqu'à E227), en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO<sub>2</sub> - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), hoger dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt in SO<sub>2</sub></b> | 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                  |                 | 0,5-4 mm                           |                        |                                 |

#### 6.2 PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

| MICRO-ORGANISMES – MICRO-ORGANISMEN                            | UNITÉ - EENHEID                                | VALEUR STANDARD - STANDAARD WAARDE | MAX.     | METHODE                 |
|--|--|------------------------------------|----------|-------------------------|
| Salmonella / 25g   | Presence /absence<br>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   | Vert<br>Groen              |

| PARAMETRES - PARAMETERS   | DESCRIPTION - BESCHRIJVING   |
|---|--|
| <b>Goût - Smaak</b>   | Aromatique, Typique De L'Origan<br>Aromatisch, Typisch Van Oregano   |
| <b>Odeur - Geur</b>   | Aromatique, Typique De L'Origan<br>Aromatisch, Typisch Van Oregano   |
| <b>Consistance , Texture - Consistentie, Textuur</b>                                    | Feuilles Séchées<br>Gedroogde Bladeren   |
| <b>Evolution au cours de la durée de vie - Evolutie tijdens de houdbaarheidsperiode</b> | 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)<br>Based on CIAA recommendations | Moyenne par - gemiddeld per<br>100 g | % GDA | Moyenne par portion - gemiddeld per portie | % GDA |
|--|--|--------------------------------------|-------|--|-------|
| <b>Valeurs énergétiques [en kcal] - Energetische waarden [in kcal]</b> | 2000 kcal  | 265,00                               |       |  |       |
| <b>Valeurs énergétiques [en kJ] - Energetische waarden [in kJ]</b>     |  | 1109,50                              |       |  |       |
| <b>Protéines [g] - Eiwitten [g]</b>                                    | 50 g   | 9,00                                 |       |  |       |
| <b>Hydrates de carbone [g] - Koolhydraten [g]</b>                      | 270 g  | 68,92                                |       |  |       |
| dont sucres [g] - waarvan suikers [g]                                  | 90 g   |                                      |       |  |       |
| <b>Graisses [g] - Vetten [g]</b>                                       | 70 g   | 4,28                                 |       |  |       |
| <b>Fibres alimentaires [g] - Voedingsvezels [g]</b>                    | 25 g   |                                      |       |  |       |
| <b>Sodium [g] - Natrium [g]</b>  | 2.4 g  | 0,03                                 |       |  |       |
| <b>Sel - Zout = Sodium x 2.5 (facultatif - optioneel-) [g]</b>         | 6 g  | 0,08                                 |       |  |       |

## 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<br><input type="checkbox"/> année / jaar                   | <b>Exemple - Voorbeeld</b>    | 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   | <b>Frequence - frequentie</b> |         |

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

|   |   |                            |         |
|---|---|----------------------------|---------|
| Indication de numéro de lot - Lotaanduiding | <input type="checkbox"/> DDM<br><input checked="" type="checkbox"/> autre - ander   | <b>Example - Voorbeeld</b> | 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

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>RESPONSABLE / VERANTWOORDELIJK :</b>       | Giuseppe Mezzasalma |
| <b>LIEU &amp; DATE / PLAATS &amp; DATUM :</b> | ISFI<br>19/01/2015  |

  
 SIGNATURE / HANDTEKENING