

PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

1. PRODUCT IDENTIFICATIE / IDENTIFICATION PRODUIT

Artikelnummer(s) Producent / N°(s) article Producteur	00430	Artikelnummer(s) klant / N°(s) article client	
Merk(en) / Marque(s)			
Commerciële verkoopsbenaming / Dénomination de vente commerciale	SPAGHETTI ALLA CHITARRA(VIERKANT)vers 1KG		
Wettelijke verkoopsbenaming / Dénomination de vente légale	Spaghetti alla chitarra natuur/nature		
Bijkomende product beschrijving / description de produit supplémentaire	VERSE PASTA PATE FRAIS		
Gedeclareerd gewicht of volume / Poids ou volume déclaré	1 KG	☒ met "e" / avec "e" / ☐ zonder "e" / sans "e"	
EAN-code(s) / Code(s) EAN	05413901004308		
Intrastatcode / Code Intrastat	19021100		

2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT / VERPAKKER / LEVERANCIER IDENTITE DU FABRICANT / CONDITIONNEUR / FOURNISSEUR

2.1 PRODUCTIE- & VERPAKKING PRODUCTION & CONDITIONNEMENT		PRODUCTIE- EN VERPAKKINGSPLAATS / LIEU(X) DE FABRICATION ET DE DE CONDITIONNEMENT	
Naam / Nom		ALTONI KELDERMAN NV	
Adres / Adresse		SLUIZENSTRAAT 101	
		B-2900 SCHOTEN	
Tel.		+32 (0)3 685 24 52	
Fax		+32 (0)3 685 24 53	
Registratienummer / n° enregistrement		AER/ANT/025819	
Certificatie / Certification		JA / OUI	
	Soort certifica(ten) / Type de certificat(s)	BRC	

2.2 LEVERANCIER / FOURNISSEUR

	Bedrijf / Entreprise	Contactpersonen / Personnes de contact	Commercieel / Commercial	Kwaliteit / Qualité
Naam / Nom	ALTONI-KELDERMAN NV	Naam / Nom	Erik Van der Linden	Monique Geysen
Adres / Adresse	Sluizenstraat 101 B 2900 SCHOTEN, BELGIE	Functie / Fonction	Verantwoordelijke verkoop	Kwaliteitsverantwoordelijke
Tel	+32 (0)3 685 24 52	Tel / GSM	+32 (0)478 80 28 47	+32 (0)3 685 24 52
Fax	+32 (0)3 685 24 53	e-mail	Erik@Altoni- Kelderman.be	Monique@Altoni- Kelderman.be

PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

2.3 EMERGENCY CONTACT MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGHEID / EMERGENCY CONTACT LIÉ À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

	LEVERANCIER / FOURNISSEUR	KLANT / CLIENT
Tel 24/24h –7/7d	+32 (0)48 630 69 56	
E—mail	INFO@ALTONI-KELDERMAN.BE na telefonisch contact / après appel	
www.Contact-on-duty.com	NEEN / NON	

3. PRODUCTSAMENSTELLING / COMPOSITION DU PRODUIT

3.1 INGREDIËNTENLIJST IN ALLE TALEN VAN HET ETIKET (declaratie volgens Verordening 1169/2011) / LISTE DES INGRÉDIENTS DANS TOUTES LES LANGUES DE L'ÉTIQUETTE (déclaration d'après Directive 1169/2011)

Ingrediënten: harde TARWE, water, scharrelei.

Ingrédients: BLE dur, eau, OEUFs de poules élevées au sol.

3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING / MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE

JA / NEEN ?
OUI / NON ?

"verpakt onder beschermende atmosfeer" / "conditionné sous atmosphère protectrice"

JA / OUI

3.4 GGO's EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO's (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 & 1830/2003) / OGM ET INGRÉDIENTS ISSUS D'OGM (d'après les Règlements (CE) n°s 1829/2003 & 1830/2003)

DE PRODUCENT GARANDEERT DAT HET PRODUCT GEEN INGREDIËNTEN BEVAT DIE ONDERWORPEN ZIJN AAN DE VERPLICHTE ETIKETTERING VOLGENS DE VERORDENING (EG) 1830/2003 /
LE PRODUCTEUR GARANTIT QUE LE PRODUIT NE CONTIENT PAS D'INGRÉDIENTS SOUMIS À L'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE PRÉVU PAR LE RÈGLEMENT (CE) 1830/2003

JA / NEEN ?
OUI / NON ?

JA / OUI

3.5 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN / CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Altoni - Kelderman hanteert de microbiologische richtwaarden zoals beschreven in de "Microbiological Guidelines - Mieke Uyttendaele (ed.), support for Interpretation of Microbiological Test Results for Food, february 2018"

Deze referentiewaarden worden als richtwaarden gehanteerd, maar kunnen geen aanleiding geven tot afkeuring van de goederen.

Bij deze richtwaarden wordt er namelijk geen onderscheid gemaakt naar eventuele verdere behandeling door de gebruikers.

De producten van Altoni – Kelderman voldoen aan de VERORDENING (EG) Nr. 2073/2005 VAN DE COMMISSIE van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

Altoni-Kelderman utilise les valeurs indicatives microbiologique comme indiqué dans le "Microbiological Guidelines - Mieke Uyttendaele (ed.), support for Interpretation of Microbiological Test Results for Food, february 2018"

Ces valeurs de référence sont utilisés comme valeurs indicatives, mais ne peuvent pas conduire à refus des produits.

Dans ces valeurs indicatives, il n'y a aucune distinction fondée sur un traitement supplémentaire possible par les utilisateurs

Les produits d'Altoni-Kelderman sont conform au RÈGLEMENT (CE) No 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

(volgens VERORDENING 1169/2011) /

LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

(comme DIRECTIVE 116/2011)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten / Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Aanwezig als ingrediënt / Présent comme ingrédient	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting / Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire
Glutenhoudende granen ¹ / Céréales contenant du gluten ²	JA	NEEN / NON
Schaaldieren / Crustacés	NEEN	NEEN / NON
Eieren / Œufs	JA	NEEN / NON
Vis / Poissons	NEEN	NEEN / NON
Aardnoten / Arachides	NEEN	NEEN / NON
Soja	NEEN	NEEN / NON
Melk, uitgezonderd lactose / Lait (exclusif lactose)	NEEN	NEEN / NON
Lactose	NEEN	NEEN / NON
Schaalvruchten ³ / Fruits à coques ⁴	NEEN	NEEN / NON
Selderij / Céleri	NEEN	NEEN / NON
Mosterd / Moutarde	NEEN	NEEN / NON
Sesamzaad / Graines de sésame	NEEN	NEEN / NON
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂ / Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO ₂	NEEN / NON	NEEN / NON
Lupine / Lupin	NEEN	NEEN / NON
Weekdieren / Mollusques	NEEN	NEEN / NON

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING / INGREDIENTS SOUMIS À IONISATION

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling / Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation	JA / NEEN ? OUI / NON	JA / OUI
---	--------------------------	----------

6. VOEDINGSWAARDEN / VALEURS NUTRITIVES (VERORDENING / DIRECTIVE Nr. 1169/2011)

6.1 VOEDINGSWAARDEN / VALEURS NUTRITIVES	Eenheid / unité	Product zoals verkocht / Produit tel que vendu	
		gemiddeld per 100 gr / en moyenne par 100 gr	door analyse (A) of berekening (B) / par analyse (A) ou calcul (B)

¹ tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut

² blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut

³ amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

⁴ amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia

PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

Energetische waarden / Valeurs énergétiques	kcal	269	B
	kJ	1141	B
Eiwitten / Protéines	gr	10,6	B
Koolhydraten / Glucides:	gr	50,6	B
waarvan suikers / dont sucres	gr	1	B
Vetten / Lipides	gr	2,4	B
waarvan verzadigd / dont saturés	gr	0,7	B
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	gr	2,2	B
Natrium / Sodium	mg	19	B
Zout / Sel	gr		B

Daar er gewerkt wordt met natuurlijke grondstoffen, zijn er fluctuaties van de voedingswaarden mogelijk.
Comme des matières premières sont des produits naturelles, fluctuations des valeurs nutritives sont possible.

PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN / CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

7.1 HOUDBAARHEID / CONSERVATION	EENHEID / UNITÉ	MINIMUM	MAXIMUM
Houdbaarheid na productie / DC après production	Dagen / Jours		Vers: 60
Houdbaarheid bij levering / DC après livraison	Dagen / Jours	24	
Temperatuur bij aankomst / Température à la livraison	°C	0	7
Temperatuur van bewaren / Température de conservation	°C	0	7

7.2 AANDUIDING VAN DE HOUDBAARHEID / INDICATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION

Houdbaarheidsaanduiding als / Mention de la date de péremption	TEN MINSTE HOUDBAAR TOT / A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE		
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v. / Mention de la date de péremption j.m.a.	DD / MM / JJJJ JJ/ MM / AAAA	Voorbeeld : Exemple :	22/11/2019
Houdbaarheidsaanduiding op / Mention de la date de péremption	Verpakking / Emballage		
Manier van aanbrengen / Manière de l'indiquer	ETIKET/ ETIQUETTE		

7.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT) / INDICATION DU NUMÉRO DU LOT

Lotaanduiding / Mention du lot	DWWJJ / JSSAA	Voorbeeld : Exemple :	52119
Lotaanduiding op / Indication du lot sur	Verpakking / Emballage		
Manier van aanbrengen / Manière de l'indiquer	ETIKET/ ETIQUETTE		

8. GEBRUIKSAANWIJZING / MODE D'EMPLOI

Bereiding: koken in voldoende, gezouten, water gedurende 2 à 3 minuten. Préparation: faire cuire dans assez de l'eau salée pendant 2 à 3 minutes.

PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

9. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID / DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce 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 de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette 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.

Opgesteld door (naam) / Etabli par (nom)	Monique Geysen	Datum / Date	22/11/2019
---	----------------	-----------------	------------

VOOR AKKOORD: gelieve ingevuld terug te sturen. (indien er na 14 dagen van ontvangst geen schriftelijke reactie is, wordt ervan uit gegaan dat de klant akkoord gaat met bovenstaand product) /

POUR ACCORD: veuillez remplir et retourner. (S'il n'y a pas de réponse écrite dans les 14 jours suivant la réception, il est supposé que le client est d'accord avec le produit ci-dessus)

Klant / Client			
Naam / Nom		Datum / Date	