

DESCRIPTION DU PRODUIT / DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Produit / Product	BISCOTTES SANS SEL ET SUCRE AJOUTES			Code produit / Registration	
Description du produit / Product description	Biscottes à la farine bise et à l'huile d'olive vierge extra – sans sel et sans sucres ajoutés** / Biscottes with unbleached wheat flour and extra-virgin olive oil – saltless and with no added sugars**			FT0074-2	
N° Version / Version Nr	2	Date ancienne version / Date old version	01/03/2012	Date dernière modification / Date new version	27/06/2014

Recette / Recipe	RECETTE BISCOTTE A LA FARINE BISE			Code recette / Registration	
				∅	
N° Version / Version Nr	∅	Date ancienne version / Date old version	∅	Date dernière modification / Date new version	∅



ETIQUETAGE / LABEL :

**Biscottes sans sel à la farine bise**

**Ingrédients :** Farine de blé bise T80\* 92%, huile d'olive vierge extra\*4%, **gluten de blé\***, levure de boulangerie.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : graines de sésame

\*ingrédients issus de l'agriculture biologique

\*\* contient des sucres naturellement présents

**Biscottes saltless with unbleached wheat flour**

**Ingredients:** Unbleached wheat flour\* 92%, extra-virgin olive oil\* 4%, **wheat gluten\***, baking yeast.

Produced in a factory handling : sesame seeds

\* ingredients from organic agriculture

\*\* Contains naturally occurring sugar

Certifié par ES-ECO-025-NA / Certified by ES-ECO-025-NA

**ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES :** sans huile de palme, sans sucres ajoutés, sans sel

**LOGOS :** AB / AB UE / RECYCLAGE / sans huile de palme

GARANTIE NON OGM ET NON IONISATION / NON-GMO & NON-IONIZATION GUARANTEES

➤ OGM : nous attestons par la présente que toutes les matières premières entrant dans ce produit et le produit lui-même ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés. En conséquence de quoi, ce produit n'est pas étiquetable concernant les organismes génétiquement modifiés conformément aux derniers règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003

GMO : we certify that all raw materials used in the product and the product itself are not derived from genetically modified organisms. Thus, this product doesn't have to be labeled as GMO product relating to the last EC 1829/2003 and 1830/2003 EC regulations

➤ Les produits et matières mises en œuvre dans les produits ne sont pas soumis à des radiations ionisantes

All the materials used in the product and the product itself are not subject to ionizing radiations

DONNEES ALLERGENES / ALLERGENS

Allergènes à déclarer selon la DIRECTIVE 2006/142/CE DE LA COMMISSION du 22 décembre 2006 modifiant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil contenant la liste des ingrédients qui doivent être mentionnés en toutes circonstances sur l'étiquetage des denrées alimentaires :

Allergen declaration according to the DIRECTIVE 2006/142/EC of 22 December 2006 amending Annex IIIa of Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council listing the ingredients which must under all circumstances appear on the labelling of foodstuffs :

Contient : gluten

Contains : gluten



Système Qualité

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL DATA SHEET

Doc. : RD//0002/2

Page : Page 2 / 6

Date de création : 15/01/09

Date de modification : 31/05/2012

La colonne (I) indique la nature de l'ingrédient contenant un allergène et présent dans produit  
La colonne (II) indique les allergènes qui peuvent se retrouver dans un produit à la suite d'une addition ou par contamination croisée.  
La colonne (III) indique les allergènes présents dans d'autres produits que vous fabriquez avec le même équipement mais à un moment différent.  
La colonne (IV) indique les allergènes présents dans votre établissement.

	(I)	(II)	(III)	(IV)
<b>Liste allergène selon DIRECTIVE 2006/142/CE / Allergens of DIRECTIVE 2006/142/EC</b>	Nature de l'ingrédient / Ingredient	Présent dans le produit	Présent dans d'autres produits fabriqués sur la même chaîne	Présent dans le même établissement de fabrication
<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales / <i>Cereals containing gluten ( i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	Farine de blé bise, gluten / <i>unbleached wheat flour, gluten</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Oeufs</b> et produits à base d'oeufs / <i>Eggs and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons / <i>Fish and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides / <i>Peanuts and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Soja</b> et produits à base de soja à l'exclusion / <i>Soybeans and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits) / <i>Nuts i. e. Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri / <i>Celery and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> ) / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO<sub>2</sub>.</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin / <i>Lupin and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques./ <i>Molluscs and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Allergène Liste ALBA / Allergens ALBA-list</b>				
Protéines de lait de vache / <i>cows milk protein</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Lactose / <i>Lactose</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Oeuf de poule / <i>Hen's egg</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Protéine de soja / <i>Soy protein</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Huile de soja / <i>Soy oil</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO

(\*) allergènes présents sur le site de fabrication en tant que tels ou produits dérivés ; des procédures qualité et procédures nettoyage ont été mises en place afin de maîtriser la gestion des denrées allergènes et d'éviter tout risque de contamination croisée du produit fini /

(\*) Allergens present on the production site , quality and cleaning procedures have been set up in order to control the use of goods containing allergens and avoid any risk of ended product cross-contamination



Système Qualité

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL DATA SHEET

Doc. : RD//0002/2

Page : Page 3 / 6

Date de création : 15/01/09

Date de modification : 31/05/2012

Allergène Liste ALBA / Allergens ALBA-list	(I)	(II)	(III)	(IV)
Blé / Wheat	Farine de blé bise, gluten / unbleached wheat flour, gluten	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Gluten / Gluten	Farine de blé bise, gluten / unbleached wheat flour, gluten	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Seigle / Rhe		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Boeuf / Beef		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Porc / Ham		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Poulet / Chicken		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Poisson / Fish and fish products		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Crustacés et fruits de la mer / Shellfishes		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Maïs / Sweet corn		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Cacao / Cocoa		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Levures / Yeast	Levure / Yeast	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Légumineuses / Vegetables		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Fruits à coque / Nuts		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Huile de fruits à coque / Nutoil		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Arachide / Peanut		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Huile d'arachide / Peanutoil		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Sésame / Sesame products		NON / NO	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
Huile de sésame / Sesame oil		NON / NO	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
Glutamate (E620 → E625) / Glutamate (E620 → E625)		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Sulfite (E220 → E228) / Sulfit (E220 → E228)		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Acide benzoïque (E210 → E219) / Benzoic acid and PHB (E210 → 219)		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Colorants azoïques / Artificial colourings (AZO)		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Tartrazine E102 / Tartrazin (E102)		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Cannelle / Cinnamon		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Vanilline / Vanillin		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Coriandre / Coriander		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Céleri / Celeriac and celery		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Ombellifère / Umbellifereae		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Autres / Others		NON / NO	NON / NO	NON / NO

(\*) allergènes présents sur le site de fabrication en tant que tels ou produits dérivés ; des procédures qualité et procédures nettoyage ont été mises en place afin de maîtriser la gestion des denrées allergènes et d'éviter tout risque de contamination croisée du produit fini /

(\*) Allergens present on the production site, quality and cleaning procedures have been set up in order to control the use of goods containing allergens and avoid any risk of ended product cross-contamination

**LISTE D'INGREDIENTS (RECETTE) (\*) / INGREDIENTS (RECIPE) (\*)**

Voir « Annexe 1 » / See « Annexe 1 »

(\*) Données confidentielles / (\*) Confidential datas

**ETIQUETTE / LABEL**

<b>Libellé / Name</b>	BISCOTTES BISE SANS SEL				
<b>Code emballage / Registration</b>	2BI405				
<b>N° Version / Version Nr</b>	3	<b>Date ancienne version / Date old version</b>		<b>Date dernière modification / Date new version</b>	27/02/2012

Voir le PDF en pièce jointe / see the attached PDF document

**Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutrition value / Valores medios nutricionales / Valori nutrizionali medi / Gemiddelde voedingswaarde**

	Pour / for / por / per / für 100 g
<b>Energie / Energy / Energia / valore energetico / Energie</b>	1636 kJ 387 kcal
<b>Matières grasses / Fat / Grasa / Grassi / Vetten</b>	4.6 g
<b>Dont acides gras saturés / of which saturated / de los cuales saturados / di cui saturi / waarvan verzadigde vetzuren</b>	0.8 g
<b>Glucides / Carbohydrate / Glucidos / Carboidrati / Koolhydraten</b>	69.5 g
<b>Dont sucres / of which sugars / de los cuales azucares / di cui zuccheri / waarvan suikers</b>	4 g
<b>Fibres alimentaires / Fiber / Fibra dietética / Fibre alimentari / Voedingsvezels</b>	3.7 g
<b>Protéines / Protein / Proteínas / Eiwitten</b>	7.9 g
<b>Sel / Salt / Sal / Sale / Zout</b>	0.005 g

**ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES** : sans huile de palme, sans sucre ajoutée, sans sel

**NUTRITION CLAIMS** : palm oil free, with no added sugars, saltless

(1) Allégations nutritionnelles en accord avec le règlement (CE) n°1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

(1) Nutrition claims in accordance with the Regulation (EC) No 1924

(2) Allégations nutritionnelles en accord avec le « Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments » canadien

(2) Nutrition claims in accordance with the Canadian "Guide to Food Labelling and Advertising"

**POIDS, CONDITIONNEMENT, PALETTISATION / WEIGHT AND PACKAGING**

Les emballages sont conformes à la réglementation européenne (CE) 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Packaging are in accordance with the European regulation (EC) 1935/2004 of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food

<b>Emballage primaire / 1st packaging</b>	<b>Nature de l'emballage / packaging description</b>	Film d'emballage en polypropylène / Transparent polypropylene foil
	<b>Code emballage / Registration</b>	NA
	<b>Format / Format</b>	Poids (film) : 0.1g / weight (foil) : 0.1 g 16 biscottes / sachets ; Packets of 16 biscottes
<b>Emballage secondaire / 2d packaging</b>	<b>Nature de l'emballage / packaging description</b>	Etui en carton ondulé 375g. Verso : gris. Corrugated cardboard case 375g. Back : grey
	<b>Code emballage / Registration</b>	2BI405
	<b>Format / Format</b>	Longueur x hauteur x profondeur (cm) : 17,2 x 19 x 7,2; poids 50g Length x height x depth (cm): 17.2 x 19 x 7.2; weight 50 g 2 sachets / étuis ; 2 packets / box
	<b>Code EAN</b>	<b>3268350120077</b>

<b>Emballage tertiaire / 3d packaging</b>	<b>Nature de l'emballage / packaging description</b>		Carton porteur / Outer case			
	<b>Code emballage / Registration</b>		<b>NA</b>			
	<b>Format / Format</b>		Longueur x hauteur x profondeur (cm) : 45 x 36,5 x 24 Length x height x depth (cm): 45 x 36.5 x 24 12 étuis / carton ; 12 boxes / outercase			
	<b>Code EAN 14</b>		<b>32683500010046</b>			
<b>pois UVC / Sale unit net weight</b>	<b>UVC par Cartons / Sale units per outer case</b>	<b>cartons par couche / Outer cases per layer</b>	<b>couche par palette / layers per pallet</b>	<b>cartons par palette / Outers cases par pallet</b>	<b>pois net palette / Net weight pallet</b>	<b>pois brut palette / Brut weight pallet</b>
270 g	12	9	5	45	146 kg	210 kg

**DUREE DE CONSERVATION, CONDITIONS DE STOCKAGE / SELF LIFE, STORAGE**

12 mois dans un endroit frais et sec (température < 22°C) dans l'emballage d'origine fermé.  
12 months when kept dry and cool (temperature < 22°C) in unopened original packing

**CODAGE DE L'UVC / SALE UNIT MARKING**

Date de Durabilité Minimale (DDM) : JJ MM AAAA  
N°de lot  
Expiry date : DD MM YYYY  
Batch number

**PROCESSUS DE FABRICATION / MANUFACTURING PROCESS :**

1° - Validation – Enregistrement <i>Registration - acceptation</i>	5° - Cuisson. <i>Cooking</i>
2° - Préparation des matières premières <i>Preparation of the raw materials</i>	8° - Emballage <i>Packaging</i>
3° - Pétrissage <i>Kneading</i>	9° - Palettisation <i>Palletization</i>
4° - Formage <i>Extrusion</i>	10°- Stockage <i>Storage</i>

### PRODUIT BIOLOGIQUE / ORGANIC PRODUCT

- Conforme selon le règlement UE n° 2092/91 du Conseil du 24 Juin 1991 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires ;
- Les matières premières entrant dans la fabrication, font l'objet d'un système de traçabilité ;
- Organisme de contrôle : ECOCERT
  
- *Conformity with the regulations UE N° 2092/91 of the Council of 1991, 24th June referring the organic production from products and presentation on the products and referring to the mode of biological production of farm produces and its presentation on farm produces and foodstuffs.*
- *Raw materials entering the manufacturing, are the object of a system of traceability*
- *Inspected by : ECOCERT France*

### PLAN DE CONTROLE QUALITE / QUALITY CONTROL SHEET

- Des prélèvements d'échantillons sont effectués sur la ligne, pour les opérations suivantes :
  - Contrôle de poids des produits crus,
  - Contrôle de l'humidité relative après cuisson,
  - Contrôle de poids des produits après cuisson,
  - Caractéristiques organoleptiques, physicochimiques et bactériologiques.
  
- *Sampling are carried out on the line, for the following operations :*
  - *Weight control of products before cooking*
  - *Relative Humidity of products after cooking*
  - *Weight control of products after cooking*
  - *Microbiological, physical and chemical analysis of raw materials and ended products*

### ASPECT LEGAL / LEGAL ASPECT

- Nous attestons que les produits sont conformes à la réglementation française et européenne
  
- **HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE** : Règlementation CE du Paquet Hygiène, règlement 852 / 2004 (hygiène), règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002 (sécurité des denrées alimentaires et traçabilité)
  
- **ETIQUETAGE NUTRITIONNEL** : Règlement (CE) n°1924/2006 du parlement européen et du conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires
  
- **ETIQUETAGE** : Règlement (CE) n°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
  
- *We certify that products are conformed to the French and European regulations*
  
- *HYGIENE AND FOOD SAFETY : Hygiene regulation , regulation 852 / 2004 (hygiene), Regulation EC No 178/2002 of 28 January 2002 (food safety and traceability)*
  
- *NUTRITION LABELLING : Regulation (EC) n ° 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health on food*
  
- *LABELLING : Regulation (EC) n ° 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers*

**Date, signature, tampon :**