

DESCRIPTION DU PRODUIT / DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Produit Product	FOURRE CARAMEL AU BEURRE SALE				Code produit Registration
Description du produit Product description	10 biscuits fourrés au caramel au beurre salé 10 biscuits filled with salted butter caramel				FT_1CK104
N° Version Version Nr	4	Date ancienne version Date old version	09/06/2015	Date dernière modification Date new version	28/10/2015

Recette Recipe	RECETTE FOURRE CARAMEL				Code recette Registration
N° Version Version Nr	4	Date ancienne version Date old version	09/06/2015	Date dernière modification Date new version	1CK104 07/10/2015



ETIQUETAGE / LABEL :

10 biscuits fourrés au caramel au beurre salé

Ingrédients : farine de **blé** T65*, sirop de blé*, sucre de canne non raffiné*, pépites de chocolat* 8.5% (sucre de canne*, pâte de cacao*, beurre de cacao*, extrait de vanille*), huile de tournesol*, beurre de cacao*, **beurre salé** à 3.3%*, poudre de **lait** entier*, **noisettes***, caramel* 1.2%, jus de citron concentré*, sel de mer, arôme naturel de caramel* 0.4%, pectine*, poudre à lever : bicarbonate de sodium, poudre de vanille*.

Souligné : ingrédients issus du commerce équitable

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

10 biscuits filled with salted butter caramel

Ingredients: **wheat** flour T65*, wheat syrup*, unrefined cane sugar*, chocolate chips* 8.5% (cane sugar*, cocoa mass*, cocoa butter*, vanilla extract*), sunflower oil*, cocoa butter*, salted **butter*** at 3.3%, whole **milk** powder*, **hazelnuts***, caramel* 1.2 %, concentrated lemon juice*, sea salt, natural caramel flavor* 0.4%, fruit pectin*, raising agent: sodium bicarbonate, vanilla powder*.

Underlined: Fair-trade ingredients.

*Organically-farmed ingredients.

10 galletas rellenas de caramelo con mantequilla salada

Ingredientes: harina de **trigo** T65*, jarabe de trigo*, azúcar de caña sin refinar*, pepitas de chocolate* 8.5% (azúcar de caña*, pasta de cacao*, manteca de cacao*, extracto de vainilla*), aceite de girasol*, manteca de cacao*, **mantequilla** salada* al 3.3%, empolva de **leche** entera*, **avellanas***, caramelo* 1.2%, zumo de limón concentrado*, sal de mar, aroma natural de caramelo* 0.4%, pectina*, gasificante: bicarbonato de sodio, vainilla en polvo*.

Subrayado: Ingrediente procedente de comercio justo.

* Ingrediente procedente de agricultura ecológica.

10 biscotti ripieni al caramello e burro salato

Ingredienti: farina di **frumento** T65*, sciroppo di grano*, zucchero di canna non raffinato*, pepita di cioccolato* 8.5% (zucchero di canna*, pasta di cacao*, burro di cacao*, estratto di vaniglia*), olio di girasole*, burro di cacao*, **burro** salato* al 3.3%, **latte** intero in polvere*, **nocciole***, caramello* 1.2%, succo di limone concentrato*, sale marino, aroma naturale di caramello* 0.4%, pectina*, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, vaniglia in polvere*.

Gli ingredienti sottolineati provengono dal commercio equo.

* Ingrédients provient dall'agriculture biologique.

10 Koekjes gevuld met karamel en gezouten boter

Ingrediënten: **tarwemeel** T65*, tarwesiroop*, ruwe ongeraffineerde rietsuiker*, chocoladeskorrels* 8.5% (rietsuiker*, cacaopasta*, cacaoboter*, vanille-extract*), zonnebloemolie*, cacaoboter*, gezouten **boter*** 3.3%, volle **melkpoeder***, **hazelnoten***, karamel* 1.2%, geconcentreerd citroensap*, zeezout*, natuurlijke karamel aroma* 0.4%, pectine*, rijsmiddel: natriumbicarbonaat, vanillepoeder*.

Onderstreept: Fairtrade ingrediënten.

* ingrediënten van gecontroleerde biologische teelt.

Produit en France / Produced in France / Producido en Francia / Prodotto in Francia / Vervaardigd in Frankrijk
Certifié par / Certified by / Certificado por / Certificato da / Gecertificeerd door: FR-BIO-01

LOGOS : AB / AB UE / POINT VERT (*Green Dot symbol*) / SANS HUILE DE PALME (*palm oil free*)

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 labeling of foodstuffs :

Contient : Gluten / Fruits à coque / Lait

Contains : Gluten / Nuts / Milk

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.
Column (I) indicates the ingredient containing an allergen agent and present in product
Column (II) indicates the allergens that can be found in a product by addition or by cross-contamination
Column (III) indicates the allergens contained in other products made with the same equipment but at a different time
Column (IV) indicates the allergens handled in the factory

Liste allergène selon DIRECTIVE 2006/142/CE / Allergens of DIRECTIVE 2006/142/EC

	(I)	(II)	(III)	(IV)
Céréales contenant du gluten (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 derived products</i>	Farine de blé <i>Wheat flour</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Oeufs et produits à base d'oeufs / <i>Eggs and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Soja et produits à base de soja à l'exclusion / <i>Soybeans and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) / <i>Milk and derived products (including lactose)</i>	Beurre salé / Poudre de lait <i>Salted butter / Milk powder</i>	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Fruits à coques (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 derived products</i>	Noisette <i>hazelnut</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / <i>Sesame seeds and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂) / <i>Sulphur dioxide and sulphite at concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO₂.</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Mollusques et produits à base de mollusques./ <i>Molluscs and derived products</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 end product cross-contamination

Allergène Liste ALBA / Allergens ALBA-list

	(I)	(II)	(III)	(IV)
Protéines de lait de vache / <i>cows milk protein</i>	Beurre salé / Poudre de lait <i>Salted butter / Milk powder</i>	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Lactose / <i>Lactose</i>	Beurre salé / Poudre de lait <i>Salted butter / Milk powder</i>	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
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
Blé / <i>Wheat</i>	Farine de blé <i>Wheat flour</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Gluten / <i>Gluten</i>	Farine de blé <i>Wheat flour</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Seigle / <i>Rye</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Boeuf / <i>Beef</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Porc / <i>Ham</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Poulet / <i>Chicken</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Poisson / <i>Fish and fish products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Crustacés et fruits de la mer / <i>Shellfish</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Maïs / <i>Sweetcorn</i>		NON / NO	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Cacao / <i>Cocoa</i>	pépites de chocolat <i>chocolate chips</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Levures / <i>Yeast</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Légumineuses / <i>Vegetables</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Fruits à coque / <i>Nuts</i>	Noisette <i>hazelnut</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Huile de fruits à coque / <i>Nut oil</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Arachide / <i>Peanut</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Huile d'arachide / <i>Peanut oil</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Sésame / <i>Sesame products</i>		NON / NO	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
Huile de sésame / <i>Sesame oil</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Glutamate (E620 → E625) / <i>Glutamate (E620 → E625)</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Sulfite (E220 → E228) / <i>Sulphite (E220 → E228)</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Acide benzoïque (E210 → E219) / <i>Benzoic acid and PHB (E210 → 219)</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Colorants azoïques / <i>Artificial colourings (AZO)</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Tartrazine E102 / <i>Tartrazine (E102)</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 end product cross-contamination

LE MOULIN DU PIVERT Les Mazières 12270 LUNAC – France

Tél. : +33 (0)5 65 65 70 24 Fax : +33(0)5 65 65 70 87

lemoulindupivert.com

Allergène Liste ALBA / Allergens ALBA-list

	(I)	(II)	(III)	(IV)
Cannelle / Cinnamon		NON / NO	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Vanilline / Vanillin	Poudre de vanille	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Coriandre / Coriander		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Céleri / Celeriac and celery		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Ombellifère / Umbellifer		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Autres / Others	Jus de citron Lemon juice	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)

(*) 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 end product cross-contamination

ETIQUETTE / LABEL

Libellé / Name	COOKIES FOURRÉS CARAMEL AU BEURRE SALE PACK FRANCE
Code emballage / Registration	5ET067

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

Valeurs nutritionnelles moyennes / Nutrition Facts / Valor nutricional medio / Valori nutrizionali medi / Gemiddelde voedingswaarden :	Pour / For / Por / Per / Voor 100g	Pour 1 sachet (2 biscuits) : 35 g
Energie / Calories / Energía / Energia / Energie	1914 kJ / 456 Kcal	670 kJ / 160 Kcal
Matières grasses / Total fat / Grasas / Grassi / Vetstoffen	19.0 g	6.6 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids / De las cuales saturadas / Di cui acidi grassi saturi / Waarvan verzadigde vetzuren	6.9 g	2.4 g
Glucides / Carbohydrates / Hidratos de carbono / Carboidrati / Koolhydraten	65.5 g	22.9 g
Dont sucres / Of which sugars / De los cuales azúcares / Di cui zuccheri / Waarvan suikers	35.7 g	12.4 g
Fibres alimentaires / Dietary fibre / Fibra alimentaria / Fibre / Voedingsvezels	2.5 g	0.8 g
Protéines / Protein / Proteínas / Proteine / Eiwitten	4.6 g	1.6 g
Sel / Salt / Sal / Sale / Zout	0.98 g	0.34 g

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES : sans huile de palme / Sans œuf

NUTRITION CLAIMS : Palm oil free / Egg free

(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"

LE MOULIN DU PIVERT Les Mazières 12270 LUNAC – France

Tél. : +33 (0)5 65 65 70 24 Fax : +33(0)5 65 65 70 87

lemoulindupivert.com

Les informations de cette fiche ne sont données qu'à titre indicatif
et ne constituent pas un engagement de notre part.

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

Emballage primaire / Primary packaging	Nature de l'emballage / packaging description		Film d'emballage acryl / pvdc, 26 microns <i>acryl / pvdc film, 26 Micron</i>			
	Code emballage / Registration		5EM036			
	Format / Format		2 biscuits / sachets ; <i>Packets of 2 biscuits</i>			
Emballage secondaire / Secondary packaging	Nature de l'emballage / packaging description		Etui carton, 35 g recyclé, vernis alimentaire <i>Cardboard case , 35 g recycled paper and food contact varnish</i>			
	Code emballage / Registration		5ET067			
	Format / Format		5 sachets / étui ; <i>5 packets / box</i>			
	Code EAN		3268350120787			
Emballage tertiaire / Tertiary packaging	Nature de l'emballage / packaging description		Carton porteur imprimé / <i>Printed outer case</i>			
	Code emballage / Registration		5EM015			
	Format / Format		247 x 302 x 196			
	Code EAN 14		32683500020120			
poids UVC / Sale unit net weight	UVC par Cartons / Sale units per outer case	cartons par couche / Outer cases per layer	couche par palette / layers per pallet	cartons par palette / Outers cases par pallet	poids net palette / Net pallet weight	poids brut palette / Gross pallet weight
175 g	12	11	9	99	208 kg	284 kg
Poids net / Net weight / Peso neto / Peso netto / Nettogewicht						

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 cool and dry (temperature < 22°C) in unopened original packing.
12 meses en un lugar fresco y seco (temperatura < 22°C) en el embalaje cerrado de origen.
12 mesi in luogo asciutto e fresco (temperatura 22°C) nell'imballaggio di origine chiusa.
12 Maanden in en koel en droog bewaren (temperatuur < 22 °C) in de gesloten originele verpakking.

A consommer de préférence avant le : voir en dessous de la boîte
Best before date : see base of box
Consumir preferentemente antes del : ver parte inferior del envase
Da consumare di preferenza prima della data indicata sul fondo della scatola
Ten minste houdbaar tot: zie de onderzijde van de verpakking

CODAGE DE L'UVC / SALE UNIT MARKING

Date de Durabilité Minimale (DDM) : JJ MM AAAA
Heure de production
Derniers chiffres de l'année en cours, quantième du jour de fabrication et numéro OF (ordre de fabrication)
Expiry date : DD MM YYYY
Production Time
Last numbers of the current year, day number of production and production number

PROCESSUS DE FABRICATION / MANUFACTURING PROCESS :

1° - Validation – Enregistrement <i>Validation - Registration</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 (CE) n° 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et le règlement (CE) n° 889 /2008 portant sur les modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques ;
- Les matières premières entrant dans la fabrication, font l'objet d'un système de traçabilité ;
- Organisme de contrôle : ECOCERT FR-BIO-01
- *Conformity with the Regulation (EC) No 834/2007 on organic production and labelling of organic products and with the Regulation (EC) No 889/2008 laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 834/2007 on organic production and labelling of organic products with regard to organic production, labelling and control*
- *Raw materials entering the manufacturing process are fully traceable.*
- *Inspected by : ECOCERT France FR-BIO-01*

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 end 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*