


DESSCRPTION DU PRODUIT / DESCRIPTION OF THE PRODUCT


Produit Product	P'TIT BEURRE			Code produit Registration
Description du produit Product description	12 biscuits bio au beurre frais et au lait cru 12 "P'tit beurre" biscuit with fresh milk			FT_1CR001
N° Version Version Nr	14	Date ancienne version Date old version	13/10/2015	Date dernière modification Date new version 29/04/2016


Recette Recipe	RECETTE P'TIT BEURRE			Code recette Registration
				1CR001
N° Version Version Nr	7	Date ancienne version Date old version	24/12/2014	Date dernière modification Date new version 18/06/2015





ETIQUETAGE / LABEL :

 **12 biscuits « P'tit beurre » au lait cru**
Ingrédients : Farine de **blé** T65*, **beurre** frais* 15.5%, sucre de canne non raffiné*, lait cru* 5.6%, poudres à lever : bicarbonate de sodium et d'ammonium, sel de mer, jus de citron concentré*.
Souligné : ingrédients issus du commerce équitable.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

 **12 "P'tit beurre" biscuit with fresh milk**
Ingredients: **Wheat** flour*, **butter*** 15.5%, unrefined cane sugar*, whole fresh **milk*** 5.6%, raising agents: sodium and ammonium bicarbonate, sea salt, concentrated lemon juice*.
Underlined: Fair-trade ingredients.
*Organically-farmed ingredients.

 **12 Galletas "P'tit beurre" con leche cruda**
Ingredientes: Harina de **trigo** T65*, **mantequilla*** 15.5%, azúcar de caña sin refinar*, **leche** cruda* 5.6%, gasificante: bicarbonato de sodio y de amonio, sal de mar, zumo concentrado de limón*.
Subrayado: Ingredientes procedentes del comercio justo.
* Ingredientes procedentes dell'agricultura biológica.

 **12 Biscotti "P'tit beurre" al latte crudo**
Ingredienti: Farina di **frumento** T65*, **burro*** 15.5%, zucchero di canna non raffinato*, **latte** crudo* 5.6%, agente lievitante : bicarbonato di sodio e di ammonio, sale marino, succo di limone concentrato*.
Gli ingredienti sottolineato provengono dal commercio equo.
* Ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica.

 **12 "P'tit beurre" koekjes met rauwe melk**
Ingrediënten: **Tarwemeel** T65*, **boter*** 15.5%, ruwe ongeraffineerd rietsuiker*, rauwe **melk*** 5.6%, rijsmiddel: natrium- en ammonium bicarbonaat, zeezout, geconcentreerd citroensap*.
Onderstreept: Fairtrade ingrediënten.
* Ingrediënten van gecontroleerde biologische teelt.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL DATA SHEET

Doc. : RD/I/0002/3
Page : Page 2 / 8
Date de création : 24/04/2012
Date de modification : 29/12/2014

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 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 / Lait

Contains : Gluten / Milk

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.

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 / Lait cru <i>Butter / Whole milk</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>		NON / NO	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 / Lait cru <i>Butter / Whole milk</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Lactose / <i>Lactose</i>	Beurre / Lait cru <i>Butter / Whole milk</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>Rhy</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>		NON / NO	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>		NON / NO	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

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



FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL DATA SHEET

Doc. : RD/I/0002/3
Page : Page 5 / 8
Date de création : 24/04/2012
Date de modification : 29/12/2014

Allergène Liste ALBA / Allergens ALBA-list

	(I)	(II)	(III)	(IV)
Cannelle / Cinnamon		NON / NO	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
Vanilline / Vanillin		NON / NO	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 ended product cross-contamination

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

(*) Données confidentielles / (*) Confidential datas

ETIQUETTE / LABEL

Libellé / Name	BISCUITS P'TIT BEURRE PACK FRANCE				
Code emballage / Registration	5ET020				
N° Version / Version Nr	4	Date ancienne version / Date old version	09/11/2012	Date dernière modification / Date new version	10/03/2014

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values / Valores nutricionales medio / Valori nutrizionali medi / Gemiddelde voedingswaarde :	Pour / For / Por / Per / Voor 100g	Pour 1 sachet (2 biscuits) : 26 g
Energie / Calories / Energía / Energia / Energie	1927 kJ / 458 kcal	501 kJ / 119 kcal
Matières grasses / Total fat / Materias grasas / grassi / Vetstoffen	15.6 g	4.1 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fats / De las cuales ácidos grasos saturados / Di cui acidi Grassi saturi / Waarvan verzadigde vetzuren	10 g	2.6 g
Glucides / Carbohydrates / Hidratos de carbono / Glucidi / Koolhydraten	70.4 g	18.3 g
Dont sucres / Of which sugars / De los cuales azúcares / Di cui zuchcheri / Waarvan suiker:	18.7 g	4.9 g
Fibres alimentaires / Dietary fibre / Fibra alimentaria / Fibre alimentari / Voedingsvezels	2.8 g	0.7 g
Protéines / Proteins / Protéinas / Proteine / Eiwitten	7.8 g	2 g
Sel / Salt / Sal / Sale / Zout	0.78 g	0.2 g

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.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL DATA SHEET

Doc. : RD/I/0002/3
Page : Page 6 / 8
Date de création : 24/04/2012
Date de modification : 29/12/2014

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES : sans huile de palme / Sans oeuf
NUTRITION CLAIMS : palm oil free / Egg free

Allégations nutritionnelles en accord avec le règlement (CE) n°1924/2006 du 20 décembre 2006 et le règlement (UE) n°1047/2012 du 8 novembre 2012 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

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

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 acryl / pvdc film, 26 Micron				
	Code emballage / Registration	Film 190 5EM034				
	Format / Format	2 biscuits / sachets Packets of 2 biscuits				
Emballage secondaire / Secondary packaging	Nature de l'emballage / packaging description	Etui carton, 27 g recyclé, vernis alimentaire Cardboard case, 27 g recycled paper and food contact varnish				
	Code emballage / Registration	5ET020				
	Format / Format	6 sachets / étui 6 packets / box				
	Code EAN	3268350120305				
Emballage tertiaire / Tertiary packaging	Nature de l'emballage / packaging description	Carton porteur imprimé Printed outer case				
	Code emballage / Registration	CARTONS n°2 5EM013				
	Format / Format					
	Code EAN 14	32683500008128				
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
155 g	12	18	7	126	234 kg	320 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

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.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL DATA SHEET

Doc. : RD/I/0002/3
Page : Page 7 / 8
Date de création : 24/04/2012
Date de modification : 29/12/2014

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

Validation - Registration

2° - Préparation des matières premières

Preparation of the raw materials

3° - Pétrissage

Kneading

4° - Formage

Extrusion

5° - Cuisson.

Cooking

8° - Emballage

Packaging

9° - Palettisation

Palletization

10° - Stockage

Storage

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*

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.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL DATA SHEET

Doc. : RD/I/0002/3
Page : Page 8 / 8
Date de création : 24/04/2012
Date de modification : 29/12/2014

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*

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.