


DESCRIPTION DU PRODUIT / DESCRIPTION OF THE PRODUCT


Produit Product	EQUILIBRE CHOCOLAT				Code produit Registration
Description du produit Product description	12 biscuits bio aux pépites de chocolat 12 biscuits with chocolate chips				FT_1CR004
N° Version Version Nr	10	Date ancienne version Date old version	30/12/2014	Date dernière modification Date new version	08/06/2015


Recette Recipe	RECETTE EQUILIBRE CHOCOLAT				Code recette Registration
					1CR004
N° Version Version Nr	4	Date ancienne version Date old version	29/10/2012	Date dernière modification Date new version	24/12/2014





ETIQUETAGE / LABEL :

 **12 biscuits aux pépites de chocolat**
Ingrédients : Farine de **blé** T65*, sirop de blé*, huile de tournesol*, pépites de chocolat* 10.9% (sucre de canne*, pâte de cacao*, beurre de cacao*, extrait de vanille*), **noisettes***, jus de pomme concentré*,
poudres à lever : bicarbonate de sodium et d'ammonium, fibre d'**avoine***, jus de citron*, poudre de vanille.
Souligné : ingrédients issus du commerce équitable.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

 **12 biscuits with chocolate chips**
Ingredients: **Wheat** flour T65*, wheat syrup*, sunflower oil*, chocolate chips* 10.9% (cane sugar*, cocoa mass*, cocoa butter*, vanilla extract*), **hazelnuts***, apple juice concentrate*, raising agents: sodium and ammonium bicarbonate, **oat** fiber*, lemon juice*, vanilla powder*.
Underlined: Fair-trade ingredients.
*Organically-farmed ingredients.

 **12 Kekse mit Schokoladenstückchen**
Zutaten : **Weizenmehl** T65*, Weizensirup*, Sonnenblumenöl*, Schokoladenstückchen* 10.9% (Rohrzucker*, Kakaomasse*, Kakaobutter*, Vanilleextrakt*), **Haselnüsse***, Apfelsaftkonzentrat*, Backtriebmittel : Natriumhydrogencarbonat und Ammoniumcarbonat, **Hafer** Fiber*, Zitronensaftkonzentrat*, Vanillepulver*.
Understrichen: Zutaten aus dem Fair Trade.
*Zutaten aus biologischer Landwirtschaft.

 **12 Galletas con pepitas de chocolate**
Ingredientes: Harina de **trigo** T65*, jarabe de trigo*, aceite de girasol*, pepitas de chocolate* 10.9% (azúcar de caña*, pasta de cacao*, manteca de cacao*, extracto de vainilla*), **avellanas***, zumo concentrado de manzana*, gasificante: bicarbonato de sodio y de amonio, fibra de **avena***, zumo de limón*, vainilla en polvo*.
Subrayado: Ingredientes procedentes del comercio justo.
* Ingredientes procedentes dell'agricultura biológica.

 **12 Biscotti con pepite di cioccolato**
Ingredienti: Farina di **grano** T65*, malto di grano*, olio di girasole*, pezzi di cioccolato* 10.9% (zucchero di cana*, massa di cacao*, burro di cacao*, polvere di vaniglia*), **nocciole***, succo di mela concentrata*, polvere lievitante : bicarbonato di sodio e di ammonio, fibra di **avena***, succo di limone*, vaniglia en polvere.
Gli ingredienti sottolineato provengono dal commercio equo.
* Ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica.

12 koekjes met chocoladestukjes

Ingrediënten: **Tarwemeel*** T65, tarwestroop*, zonnebloemolie*, chocoladeskorrels* 10.9% (rietsuiker*, cacaomassa*, cacaoboter*, vanille-extracten*), **hazelnootpoeder***, geconcentreerd applesap*, rijsmiddel: natrium- and ammoniumbicarbonaat, **haververzel***, citroensap*, vanille poeder*.

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 UE / POINT VERT (*Green Dot symbol*) / BIO & VEGETALIEN (*Organic & Vegan*) / sans huile de palme (*palm oil free*) / sans oeuf ni produit laitier (*egg and milk 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

Contains : Gluten / Nuts.

Peut contenir des traces de lait

May contain traces of 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
 Colonne (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 products thereof</i>	Farine de blé / Fibre d'avoine <i>Wheat flour / Oat fiber</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Oeufs et produits à base d'oeufs / <i>Eggs and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Soja et produits à base de soja à l'exclusion / <i>Soybeans and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		NON / NO	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 products thereof</i>	Noisette <i>Hazelnut</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / <i>Sesame seeds and products thereof</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 sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin and products thereof</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Mollusques et produits à base de mollusques./ <i>Molluscs and products thereof</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

Allergène Liste ALBA / Allergens ALBA-list

	(I)	(II)	(III)	(IV)
Protéines de lait de vache / <i>cows milk protein</i>		NON / NO	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Lactose / <i>Lactose</i>		NON / NO	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 / Fibre d'avoine <i>Wheat flour / Oat fiber</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Seigle / <i>Rhe</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>Shellfishes</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Maïs / <i>Sweet corn</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>Nutoil</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Arachide / <i>Peanut</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Huile d'arachide / <i>Peanutoil</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>Sulfit (E220 → E228)</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Acide benzoïque (E210 → E219) / <i>Benzoe 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>Tartrazin (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 ended product cross-contamination

Allergène Liste ALBA / Allergens ALBA-list

	(I)	(II)	(III)	(IV)
Cannelle / Cinnamon		NON / NO	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
Vanilline / Vanillin		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 / Umbellifereae		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Autres / Others	Jus de citron / Jus de pomme Lemon juice / Apple 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'INGRENDIENTS (RECETTE) (*) / INGREDIENTS (RECIPE) (*)

(*) Données confidentielles / (*) Confidential datas

ETIQUETTE / LABEL

Libellé / Name	EQUILIBRE CHOCOLAT				
Code emballage / Registration	5ET005				
N° Version / Version Nr	3	Date ancienne version / Date old version	27/09/2011	Date dernière modification / Date new version	14/04/2014

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE

Valeurs nutritionnelles moyennes / Nutrition Facts / Valores nutricionales medio / Valori nutrizionali medi / Gemiddelde voedingswaarde :	Pour / For / Por / Per / Voor 100g	Pour 1 sachet (2 biscuits) : 25 g
Energie / Calories / Energía / Energia / Energie	2086 kJ / 498 Kcal	521 kJ / 124 Kcal
Matières grasses / Total fat / Materias grasas / Materie gasse / Vetstoffen	23.8 g	5.9 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fats / De las cuales ácidos grasos saturados / Di cui acidi Grassi saturi / Waaronder verzadigde vetzuren	4.7 g	3.2 g
Glucides / Carbohydrates / Hidratos de carbono / Glucidi / Koolhydraten	63.7 g	15.9 g
Dont sucres / Of which sugars / De los cuales azúcares / Di cui zuccheri / Waaronder suiker:	21 g	5.2 g
Fibres alimentaires / Dietary fibre / Fibra alimentaria / Fibre alimentari / Voedingsvezels	3.5 g	0.9 g
Protéines / Proteins / Protéinas / Proteine / Eiwitten	5.5 g	1.3 g
Sel / Salt / Sal / Sale / Zout	0.35 g	0.08 g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL DATA SHEET

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

COMPARATIF PAR RAPPORT AU MARCHE CONCURENTIEL (*) / COMPARATIVE DEGREE WITH THE COMPETITIVE MARKET (*)

Critères / 100 g	Nos valeurs / 100 g	Moyenne du Marché / 100 g	Pourcentage en moins vs la moyenne du Marché	Moyenne pondérée du Marché / 100 g	Pourcentage en moins vs la moyenne pondérée du Marché
Sucres Sugars	21 g	31.9 g	- 34 %	34	- 38%
Acides gras saturés Saturated fat	4.7 g	9.9 g	- 52%	5.5 g	- 13%
Sel Salt	0.35 g	0.525 g	- 34%	0.525 g	- 34%

(*) : catégorie AUTRES BISCUITS pour l'année 2008 / 2011 - Observatoire de la qualité de l'alimentation – Edition 2014

(*) : category AUTRES BISCUITS for year 2008 / 2011 - Observatory of the quality of the food - Publishing 2014

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES : Sans huile de palme / Sans œuf / Sans produit laitier NUTRITION CLAIMS : Palm oil free / Egg free / Milk 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"

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 / 1st 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 / 2d 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	5ET005				
	Format / Format	6 sachets / étui 6 packets / box				
	Code EAN	3268350120046				
Emballage tertiaire / 3d 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	32683500007121				
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 weight pallet	poids brut palette / Brut weight pallet
150 g	12	15	9	135	243 kg	324 kg

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

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//0002/3

Page : Page 7 / 8

Date de création : 24/04/2012

Date de modification : 29/12/2014

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.
12 meses en un lugar fresco y seco (temperatura < 22°C) en el embalaje cerrado de origen.
12 mesi in un locale 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>Registration - acceptance</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 :