

## DESCRIPTION DU PRODUIT / DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Produit Product	EQUILIBRE NOISETTES				Code produit Registration
Description du produit Product description	12 biscuits bio au miel et aux noisettes / 12 biscuits with honey and hazelnuts				FT_1CR007
N° Version Version Nr	10	Date ancienne version Date old version	30/12/2014	Date dernière modification Date new version	02/12/2015

Recette Recipe	RECETTE EQUILIBRE NOISETTES				Code recette Registration
					1CR007
N° Version Version Nr	7	Date ancienne version Date old version	24/12/2012	Date dernière modification Date new version	23/10/2015



## ETIQUETAGE / LABEL :

### 12 biscuits aux noisettes

Ingrédients : Farine de **blé** T65\*, sirop de blé\*, huile de tournesol\*, **noisette**\* 10,2%, fibre d'**avoine**\*, poudre à lever : bicarbonate de sodium, jus de citron concentré\*.

\*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

### 12 biscuits with hazelnuts

Ingredients: **Wheat** flour\*, wheat syrup\*, sunflower oil\*, **hazelnuts**\* 10,2%, **oat** fiber\*, raising agent: sodium bicarbonate, concentrated lemon juice\*.

\*Organically-farmed ingredients.

### 12 Kekse mit Haselnüsse

Zutaten : **Weizenmehl** T65\*, Weizensirup\*, Sonnenblumenöl\*, **Haselnüsse**\* 10,2%, **Hafer** Fiber\*, Backtriebmittel : Natriumhydrogencarbonat, Zitronensaftkonzentrat\*.

\*Zutaten aus biologischer Landwirtschaft.

### 12 Galletas con avellanas

Ingredientes: Harina de **trigo** T65\*, jarabe de trigo\*, aceite de girasol\*, **avellanas**\* 10,2%, fibras de **avena**\*, gasificante: bicarbonato de sodio, zumo concentrado de limón\*.

\* Ingrediente procedente de agricultura ecológica.

### 12 Biscotti con nocciole

Ingredienti: Farina di **frumento** T65\*, sciroppo di grano\*, olio di girasole \*, **nocciole**\* 10,2%, fibra di **avena**\*, agenti lievitanti : bicarbonato di sodio, succo di limone concentrato\*.

\* Ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica.



# FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL DATA SHEET

Doc. : RD//0002/3

Page : Page 2 / 8

Date de création : 24/04/2012

Date de modification : 29/12/2014

## 12 koekjes met hazelnoten

Ingrediënten: **Tarwemeel T65\***, tarwesiroop\*, zonnebloemolie\*, **hazelnoten\*** 10,2%, **havervezel\***, rijsmiddel: natrium bicarbonaat, geconcentreerd citroensap\*.

\* 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*) / sans huile de palme (*palm oil free*) / sans oeuf ni produit laitier (*egg and milk free*) / BIO & VEGETALIEN (*Organic & Vegan*)

## 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 coques**

**Contains : Gluten / Nuts**

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  
 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)
<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 derived products</i>	Farine de blé / Fibre d'avoine <i>Wheat flour / Oat fiber</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Oeufs</b> et produits à base d'oeufs / <i>Eggs and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons / <i>Fish and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides / <i>Peanuts and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Soja</b> et produits à base de soja à l'exclusion / <i>Soybeans and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose) / <i>Milk and derived products (including lactose)</i>		NON / NO	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
<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 derived products</i>	Noisette <i>Hazelnut</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri / <i>Celery and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde / <i>Mustard and derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame / <i>Sesame seeds and derived products</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 sulphite at concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter 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 derived products</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
<b>Mollusques</b> 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 / cows milk protein		NON / NO	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Lactose / Lactose		NON / NO	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Oeuf de poule / Hen's egg		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Protéine de soja / Soy protein		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Huile de soja / Soy oil		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Blé / Wheat	Farine de blé Wheat flour	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Gluten / Gluten	Farine de blé / Fibre d'avoine Wheat flour / Oat fiber	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Seigle / Rhy		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 / Shellfish		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Maïs / Sweetcorn		NON / NO	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Cacao / Cocoa		NON / NO	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Levures / Yeast		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Légumineuses / Vegetables		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Fruits à coque / Nuts	Noisette Hazelnut	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Huile de fruits à coque / Nut oil		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Arachide / Peanut		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Huile d'arachide / Peanut oil		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Sésame / Sesame products		NON / NO	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
Huile de sésame / Sesame oil		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Glutamate (E620 → E625) / Glutamate (E620 → E625)		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Sulfite (E220 → E228) / Sulphite (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 / Tartrazine (E102)		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)
Cannelle / Cinnamon		NON / NO	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
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 / 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**

<b>Libellé / Name</b>	EQUILIBRE NOISETTE
<b>Code emballage / Registration</b>	5ET005

**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) : 33 g
Energie / Calories / Energía / Energia / Energie	2106 kJ / 503 Kcal	695 kJ / 166 Kcal
Matières grasses / Total fat / Grasas / Grassi / Vetstoffen	24.6 g	8.1 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids / De las cuales saturadas / Di cui acidi grassi saturi / Waarvan verzadigde vetzuren	2.6 g	0.8 g
Glucides / Carbohydrates / Hidratos de carbono / Carboidrati / Koolhydraten	61.9 g	20.4 g
Dont sucres / Of which sugars / De los cuales azúcares / Di cui zuccheri / Waarvan suikers	18.1 g	5.9 g
Fibres alimentaires / Dietary fibre / Fibra alimentaria / Fibre / Voedingsvezels	4.4 g	1.4 g
Protéines / Protein / Proteínas / Proteine / Eiwitten	6.4 g	2.1 g
Sel / Salt / Sal / Sale / Zout	0.30 g	0.09 g

**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	18.1 g	31.9 g	- 43 %	34 g	- 46%
Acides gras saturés Saturated fat	2.6 g	9.9 g	- 73%	5.5 g	- 52%
Sel Salt	0.30 g	0.525 g	- 42%	0.525 g	- 42%

(\*) 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 / Source de fibre  
**NUTRITION CLAIMS :** Palm oil free / Egg free / Milk free / Source of fiber

(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 / Primary packaging</b>	<b>Nature de l'emballage / packaging description</b>	Film d'emballage acryl / pvdc, 26 microns acryl / pvdc film, 26 Micron				
	<b>Code emballage / Registration</b>	Film 190 - 5EM034				
	<b>Format / Format</b>	2 biscuits / sachets Packets of 2 biscuits				
<b>Emballage secondaire / Secondary packaging</b>	<b>Nature de l'emballage / packaging description</b>	Etui carton, 27 g recyclé, vernis alimentaire Cardboard case, 27 g recycled paper and food contact varnish				
	<b>Code emballage / Registration</b>	5ET005				
	<b>Format / Format</b>	6 sachets / étui – 45 x 215 x 78 6 packets / box				
	<b>Code EAN</b>	3268350120022				
<b>Emballage tertiaire / Tertiary packaging</b>	<b>Nature de l'emballage / packaging description</b>	Carton porteur imprimé Printed outer case				
	<b>Code emballage / Registration</b>	CARTONS n°2 - 5EM013				
	<b>Format / Format</b>	220 x 235 x 200				
	<b>Code EAN 14</b>	32683500001129				
<b>poids 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 per pallet</b>	<b>poids net palette / Net pallet weight</b>	<b>poids brut palette / Gross pallet weight</b>
200 g	12	18	7	126	302 kg	387 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 : Réglementation 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*