


DESCRIPTION DU PRODUIT / DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Produit Product	PLAISIR NOISETTE CHOCOLAT LAIT				Code produit Registration
Description du produit Product description	10 biscuits sablés à la noisette nappés de chocolat lait 10 milk chocolate topped hazelnut cookies				FT_1SB201
N° Version Version Nr	8	Date ancienne version Date old version	03/12/2015	Date dernière modification Date new version	15/03/2016

Recette Recipe	RECETTE SABLE NOISETTE CHOCO LAIT				Code recette Registration
					1SB201
N° Version Version Nr	4	Date ancienne version Date old version	24/12/2014	Date dernière modification Date new version	09/06/2015



 **10 biscuits Sablés à la noisette nappés de chocolat au lait**
Ingrédients : Farine de **blé** T65*, **chocolat au lait*** 23% (sucre de canne*, **beurre de cacao***, poudre de **lait** entier*, **pâte de cacao***, **poudre de vanille***), **sucre de canne non raffiné***, huile de tournesol*, **beurre de cacao***, sirop de blé*, **noisettes*** 3%, fibres d'**avoine***, caramel*, poudres à lever : bicarbonate de sodium et d'ammonium, jus de citron concentré*, sel de mer, **poudre de vanille***.

Souligné : ingrédients issus du commerce équitable.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

 **10 milk chocolate topped hazelnut cookies**

Ingredients: **Wheat** flour*, **milk chocolate*** 23% (**cane sugar***, **cocoa butter***, whole **milk** powder*, **cocoa mass***, **vanilla powder***), **unrefined cane sugar***, sunflower oil*, **cocoabutter***, wheat syrup*, **hazelnuts*** 3%, **oat fiber***, caramel*, raising agents: sodium and ammonium bicarbonate, concentrate lemon juice*, sea salt, **vanilla powder***.

Underlined: Fair-trade ingredients.

*Organically-farmed ingredients.

 **10 Bio Mürbegebäcke mit Haselnuss und Milkschokolade**

Zutaten : **Weizenmehl** T65*, **Milkschokolade*** 23% (**Rohrzucker***, **Kakaobutter***, **Vollmilchpulver***, **Kakaomasse***, **Vanillepulver***), **Rohrzucker unraffiniert***, **Sonnenblumenöl***, **Kakaobutter***, **Weizensirup***, **Haselnüsse*** 3%, **Hafer Fiber***, **Karamell***, Backtriebmittel : Natriumhydrogencarbonat und Ammoniumcarbonat, Zitronensaftkonzentrat*, Salz, **Vanillepulver***.

Unterstrichen: Zutaten aus dem Fair Trade.


*Zutaten aus biologischer Landwirtschaft.

 **10 Galletas de avellanas cubiertas de chocolate con leche**

Ingredientes: harina de **trigo** T65*, **chocolate con leche*** 23 % (**azúcar de caña***, **manteca de cacao***, **leche** entera en polvo*, **pasta de cacao***, **vainilla en polvo***), **azúcar de caña sin refinar***, aceite de girasol*, **manteca de cacao***, jarabe de trigo*, **avellanas*** 3%, fibras de **avena***, caramel*, gasificante: bicarbonato de sodio y de amonio, zumo concentrado de limón*, sal de mar, **polvo de vainilla***.

Subrayado: Ingrediente procedente de comercio justo

* Ingrediente procedente de agricultura ecológica.

 **10 Frollini alla nociola ricoperti ci cioccolato al latte**

Ingrediënten: farina di **frumento** T65*, **cioccolato al latte*** 23% (**zucchero di canna***, **burro di cacao***, **latte** intero in polvere*, **pasta di cacao***, **vaniglia in polvere***), **zucchero di canna non raffinato***, olio di girasole*, **burro di cacao***, sciroppo di grano*, **nocciole*** 3%, fibra di **avena***, **caramello***, agents lievitanti: bicarbonato di sodio e di ammonio, succo concentrato di limone*, sale di mare, **vaniglia in polvere***.

Gli ingredienti sottolineati provengono dal commercio equo.

* Ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica.

 **10 Tørkiks med hasselnødder betrukket med lys chokolade**

Ingredienser: **Hvedemel** T65*, **lys chokolade*** 23% (**rørsukker***, **kakaosmør***, **sødmælkspulver***, **kakaomasse***, **vaniljepulver***), **ikke-raffineret rørsukker***, **solsikkeolie***, **kakaosmør***, **hvedesirup***, **hasselnødder*** 3%, **havrefiber***, **karamel***, gærpulver: natriumbicarbonat og ammonium, koncentreret citronsaft*, **havsalt***, **vaniljepulver***.

Understreget : ingredienser fra fair trade-handel.

* Ingredienser fra økologisk landbrug

 **10 Zandkoekjes met hazelnoot, bedekt met melkchocolade**

Ingrediënten: **tarwemeel** T65*, **melkchocolade*** 23 % (**rietsuiker***, **cacaoboter***, volle **melkpoeder***, **cacaopasta***, **vanillepoeder***), **ruwe ongeraffineerde rietsuiker***, **zonnebloemolie***, **cacaoboter***, **tarwesiroop***, **hazelnooten*** 3%, **haverzemelen***, **karamel***, rijsmiddel: natrium- en ammoniumbicarbonaat, geconcentreerd citroensap*, **zeezout**, **vanillepoeder***.

Onderstreept: Fairtrade ingrediënten.

* Ingrediënten van gecontroleerde biologische teelt.

Produit en France / Produced in France / In Frankreich erzeugt / Producido en Francia / Prodotto in Francia / Fremstillet i Fran/ Vervaardigd in Frankrijk

Certié par / Certified by / Zertifiziert durch / Certificado por / Certificato da / Godkendt af / Gecertificeerd door: FR-BIO-01

LOGOS : AB-F / AB-UE / « sans huile de palme » / sans œufs / point vert / « Le Moulin du Pivert »

Organic-F / Organic UE / « palm oil free » / egg free / green dot / « Le Moulin du Pivert »

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 / 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 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>	Poudre de lait entier <i>whole 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>Hazelnuts</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 concentrations 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>	Poudre de lait entier <i>whole milk powder</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Lactose / <i>Lactose</i>	Poudre de lait entier <i>whole 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 / Fibre d'avoine <i>Wheat flour / Oat fiber</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Seigle / <i>Rhy</i>		NON / NO	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
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	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
Cacao / <i>Cocoa</i>	Pâte de cacao / Beurre de cacao (chocolat au lait) <i>Cocoa mass / Cocoa butter (milk chocolate)</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 Hazelnut	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Huile de fruits à coque / <i>Nut oil</i>		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 / <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

Allergène Liste ALBA / Allergens ALBA-list

	(I)	(II)	(III)	(IV)
Cannelle / Cinnamon		NON / NO	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
Vanilline / Vanillin	Poudre de vanille vanilla powder	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	Fruits (citron) Fruits (lemon)	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	PACK FRANCE SABLES NOISETTE CHOCO LAIT
Code emballage / Registration	5ET025

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

Valeurs nutritionnelles moyennes / Nutrition Facts / Nährwerte / Valor nutricional medio / Valori nutrizionali medi / Næringsværdier / Gemiddelde voedingswaarden :	Pour / For / Por / Per / Voor 100g	Pour 1 sachet (2 biscuits) : 26 g
Energie / Calories / Energie/ Energía / Energia / Energie/ Energie	2137 kJ / 511 kcal	555 kJ / 132 kcal
Matières grasses / Total fat / Fett/ Grasas / Grassi / Fedtstoffer / Vetstoffen	26.4 g	6.8 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids / Gesättigte Fettsäuren / De las cuales saturadas / Di cui acidi grassi saturi / Heraf mættet fedtsyre / Waarvan verzadigde vetzuren	9.7 g	2.5 g
Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Carboidrati / Kulhydrater /Koolhydraten	60.8 g	15.8 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker /De los cuales azúcares / Di cui zuccheri / Hvoraf sukker / Waarvan suikers	30.1 g	7.8 g
Fibres alimentaires / Dietary fibre / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibre / Kostfibre / Voedingsvezels	3.2 g	0.8 g
Protéines / Protein / Protein / Protéinas / Proteine / Proteiner / Eiwitten	6.0 g	1.5 g
Sel / Salt / Salz/ Sal / Sale / Salt / Zout	0.42 g	0.10 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"*

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	Code emballage / Registration	5EM034							
	Nature des matériaux / Materials	Film Treofan CLB (acryl / pvdc), épaisseur : 26 µ <i>Treofan CLB (Transparent acryl / pvdc foil), thickness : 26 µ</i>							
	Format / Format	2 biscuits / sachet fraîcheur ; <i>Packet of 2 biscuits</i>							
Emballage secondaire / Secondary packaging	Code emballage / Registration	5ET025							
	Encres & Vernis / Ink & varnish	Encres végétales / vernis à l'eau, acrylique <i>Vegetable based ink / acrylic food contact varnish</i>							
	Nature des matériaux / Materials	Carton triplex verso gris (95% de recyclés) <i>Cardboard case , 95% recycled paper</i>							
	Format / Format	Longueur x hauteur x profondeur (cm) / <i>Length x height x depth (cm) :</i> 8 x 21,5 x 4,5 5 sachets / étui ; <i>5 packets / box</i>							
Emballage tertiaire / Tertiary packaging	Code emballage / Registration	5EM045							
	Nature des matériaux / Materials	Papier / carton ondulé <i>Corrugated fiberboard</i>							
	Format / Format	Longueur x hauteur x profondeur (cm) / <i>Length x height x depth (cm) :</i> 23,5 x 20 x 22							
Code EAN 14		3268350014235							
Poids net UVC / Sale unit net weight	Poids brut UVC / Sale unit weight	Poids net carton / Outercase net weight	Poids brut carton / Outercase 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 per pallet	poids net palette / Net pallet weight	poids brut palette / Gross pallet weight
130 g	158 g	1,560 kg	2,05 kg	12	18	7	126	197 kg	283 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
Validation - Registration

5 ° - Cuisson.
Cooking

2 ° - Préparation des matières premières
Preparation of the raw materials

8 ° - Emballage
Packaging

3 ° - Pétrissage
Kneading

9 ° - Palettisation
Palletization

4 ° - Formage
Extrusion

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*

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*