


DESCRIPTION DU PRODUIT / DESCRIPTION OF THE PRODUCT


Produit Product	TENTATION NOISETTE MH				Code produit Registration
Description du produit Product description	10 biscuits « pur beurre » aux noisettes, enrobés de chocolat noir 10 butter and hazelnuts, dark chocolate coated biscuits				FT_1TT101
N° Version Version Nr	9	Date ancienne version Date old version	08/12/2015	Date dernière modification Date new version	29/02/2016


Recette Recipe	RECETTE TENTATION NOISETTE MH				Code recette Registration
N° Version Version Nr	8	Date ancienne version Date old version	16/10/2015	Date dernière modification Date new version	29/02/2016




ETIQUETAGE / LABEL :

 **10 biscuits pur beurre aux noisettes, enrobés de chocolat noir**
 Ingrédients : Chocolat noir* 42,6% (pâte de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, poudre de vanille*), farine de **blé** T65*, **beurre***, sucre de canne non raffiné*, **noisette*** 1.5%, caramel*, jus de citron concentré*, poudres à lever : bicarbonate de sodium et d'ammonium, fibre d'**avoine***, sel de mer.
Souligné : ingrédients issus du commerce équitable. (49% du volume total)
 *Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

 **10 hazelnuts biscuits dipped in dark chocolate**
 Ingredients: Dark chocolate* 42,6%* (cocoa mass*, cane sugar*, cocoa butter*, vanilla powder*), **wheat flour** T65*, **butter***, unrefined cane sugar*, **hazelnuts*** 1.5%, caramel*, concentrate lemon juice*, raising agents: sodium and ammonium bicarbonate, **oat fiber***, sea salt.
Underlined: Fair-trade ingredients (49% of the total volume).
 *Organically-farmed ingredients.

 **10 galletas de mantequilla con avellanas, bañadas en chocolate negro**
 Ingredientes: Chocolate negro* 42.6% (pasta de cacao*, azúcar de caña*, manteca de cacao*, vainilla en polvo*), harina de **trigo** T65*, **mantequilla***, azúcar de caña sin refinar*, **avellanas** * 1.5%, caramelo*, zumo concentrado de limón*, gasificante: bicarbonato de sodio y de amonio, fibras de **avena***, sal de mar.
Subrayado: Ingrediente procedente de comercio justo (49% del volumen total).
 * Ingrediente procedente de agricultura ecológica.

 **10 biscotti al burro con nocciole, ricoperti di cioccolato nero fondente**
 Ingredienti: Ciocolato nero fondente* 42,6% (pasta di cacao*, zucchero di canna*, burro di cacao*, vaniglia in polvere*), farina di **frumento** T65*, **burro***, zucchero di canna non raffinato*, **nocciole** * 1.5%, , caramello*, succo di limone concentrato*, agenti lievitanti : bicarbonato di sodio e di ammonio, fibra di **avena***, sale di mare.
 Gli ingredienti sottolineati provengono dal commercio equo (49% della quantità totale).
 * Ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL DATA SHEET

Doc. : RD/I/0002/3
Page : Page 2 / 7
Date de création : 24/04/2012
Date de modification : 29/12/2014

10 Roomboterkoekjes met hazelnoten, gecoat in fondant chocolade

Ingrediënten: Fondant chocolade* 42.6% (cacaopasta*, rietsuiker*, cacaoboter*, vanillepoeder*), tarwemeel T65*, boter*, ruwe ongeraffineerde rietsuiker*, hazelnoot* 1.5%, karamel*, geconcentreerd citroensap*, rijsmiddel: natrium- en ammonium bicarbonaat, havervezels*, zeezout.

Onderstreept: Fairtrade ingrediënten (49% van het totale volume).

* 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 / sans huile de palme / sans œuf / point vert
Organic-F / Organic UE / « palm oil free » / egg free / green dot

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 labelling of foodstuffs :

Contient : Gluten / Lait / Fruits à coque
Contains : Gluten / Milk / 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

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 hybrid strains) and derived products</i>	Farine de blé/ fibres d'avoine <i>Wheat flour/ oat fibers</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 <i>Butter</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>	noisettes hazelnuts	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>	Beurre <i>Butter</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Lactose / <i>Lactose</i>	Beurre <i>Butter</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>	Chocolat noir de couverture <i>cocoa coating</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>	noisettes <i>hazelnuts</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
Cannelle / <i>Cinnamon</i>		NON / NO	NON / NO	OUI(*) / YES(*)
Vanilline / <i>Vanillin</i>	Poudre de vanille <i>Vanilla powder</i>	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	TENTATION NOISETTE PACK FRANCE
Code emballage / Registration	5ET033

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 (biscuits) : 26 g
Energie / Calories / Energía / Energia / Energie	2108 kJ / 504 Kcal	524 kJ / 131 Kcal
Matières grasses / Total fat / Grasas / Grassi / Vetstoffen	25.1 g	6.5 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids / De las cuales saturadas / Di cui acidi grassi saturati / Waarvan verzadigde vetzuren	14,9 g	3.9 g
Glucides / Carbohydrates / Hidratos de carbono / Carboidrati / Koolhydraten	60.9 g	15.8 g
Dont sucres / Of which sugars / De los cuales azúcares / Di cui zuccheri / Waarvan suikers	26.8 g	7 g
Fibres alimentaires / Dietary fibre / Fibra alimentaria / Fibre / Voedingsvezels	4.3 g	1.1 g
Protéines / Protein / Protéinas / Proteine / Eiwitten	6.4 g	1.7 g
Sel / Salt / Sal / Sale / Zout	0.55 g	0.14 g

**ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES : Sans huile de palme / Sans œuf / Source de fibre
NUTRITION CLAIMS : Palm oil free / Egg 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

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	Film 190 - 5EM034
	Format / Format	2 biscuits / sachets <i>Packets of 2 biscuits</i>
Emballage secondaire / Secondary packaging	Nature de l'emballage / packaging description	Etui carton, 28 g recyclé, vernis alimentaire <i>Cardboard case, 28 g recycled paper and food contact varnish</i>
	Code emballage / Registration	5ET033
	Format / Format	5 sachets / étui <i>5 packets / box</i>
	Code EAN	3268350120466
Emballage tertiaire / Tertiary packaging	Nature de l'emballage / packaging description	Carton porteur imprimé <i>Printed outer case</i>
	Code emballage / Registration	CARTONS n°4 - 5EM017
	Format / Format	315 x 187 x 170
	Code EAN 14	32683500015157

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 / Outer cases per pallet	poids net palette / Net pallet weight	poids brut palette / Gross pallet weight
130 g	12	14	10	140	218 kg	309 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