

## DESCRIPTION DU PRODUIT / DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Produit Product	<b>BISCUITS TWIBIO FOURRE CHOCOLAT / TWIBIO BISCUITS CHOCOLATE-FILLED</b>				Code produit Registration
Description du produit Product description	6 biscuits fourrés au chocolat / 6 biscuits filled with chocolate				FT_1TW101
N° Version Version Nr	13	Date ancienne version Date old version	03/12/2015	Date dernière modification Date new version	15/03/2016

Recette Recipe	<b>RECETTE TWIBIO CHOCOLAT</b>				Code recette Registration
					1TW101
N° Version Version Nr	6	Date ancienne version Date old version	16/06/2015	Date dernière modification Date new version	23/10/2015



## ETIQUETAGE / LABEL :

### 6 biscuits fourrés au chocolat

Ingrédients : farine de **blé** T65\*, huile de tournesol\*, sucre de canne non raffiné\*, sirop de blé\*, beurre de cacao\*, pépites de chocolat\* 5% (sucre de canne\*, pâte de cacao\*, beurre de cacao\*, extrait de vanille\*), **noisettes\***, cacao en poudre\* 3.7%, sirop d'agave\*, fibres d'**avoine\***, poudre à lever : bicarbonate de sodium, jus concentré de citron\*, poudre de vanille\*.

Souligné : ingrédients issus du commerce équitable.

\*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Peut contenir des traces de lait

### 6 biscuits filled with chocolate

Ingredients: **wheat** flour T65\*, sunflower oil\*, unrefined cane sugar\*, wheat syrup\*, cocoa butter\*, chocolate chips\* 5% (cane sugar\*, cocoa mass\*, cocoa butter\*, vanilla extract\*), **hazelnuts\***, cocoa powder\* 3.7%, agave syrup\*, **oat** fibre \*, raising agent: sodium bicarbonate, concentrate lemon juice\*, vanilla powder\*.

Underlined: Fair-trade ingredients.

\*Organically-farmed ingredients.

May contain traces of milk

### 6 Kekse mit Schokoladenfüllung

Zutaten : **Weizenmehl** T65\*, Sonnenblumenöl\*, Rohrzucker unraffiniert\*, Weizensirup\*, Kakaobutter\*, Schokoladenstückchen\* 5% (Rohrzucker\*, Kakaomasse\*, Kakaobutter\*, Vanilleextrakt\*), **Haselnüsse\***, Kakaopulver\* 3.7%, Agavensirup\*, **Hafer** Fiber\*, Backtriebmittel : Natriumhydrogencarbonat, Zitronensaftkonzentrat\*, Vanillepulver\*.

Unterstrichen: Zutaten aus dem Fair Trade.

\*Zutaten aus biologischer Landwirtschaft.

Kann Spuren von Milch enthalten

### 6 galletas rellenas con chocolate

Ingredientes: harina de **trigo** T65\*, aceite de girasol\*, azúcar de caña sin refinar\*, jarabe de trigo\*, manteca de cacao\*, pépitats de chocolate\* 5% (azúcar de caña\*, pasta de cacao\*, manteca de cacao\*, extracto de vainilla\*), **avellana\***, polvo de cacao\* 3.7%, jarabe de agave\*, fibras de **avena\***, gasificante: bicarbonato de sodio, zumo concentrado de limón\*, polvo de vainilla\*.

Subrayado: Ingrediente procedente de comercio justo.

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

\* Ingrediente procedente de agricultura ecológica.

*Puede contener trazas de leche*

### 6 biscotti ripieni al cioccolato

Ingredienti: farina di **frumento** T65\*, olio di girasole\*, zucchero di canna non raffinato\*, sciroppo di grano\*, burro di cacao\*, pepate di cioccolato\* 5% (zucchero di canna\*, pasta di cacao\*, burro di cacao\*, estratti di vaniglia\*), **nocciole\***, cacao in polvere\* 3.7%, sciroppo di agave\*, fibra di **avena\***, agente lievitante: bicarbonato di sodio, succo concentrato di limone\*, vaniglia in polvere\*.

Gli ingredienti sottolineati provengono dal commercio equo.

\* Ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica.

*Può contenere tracce di latte*

### 6 kiks med chokoladefyld

Ingredienser: **Hvedemel** T65\*, solsikkeolie\*, ikke-raffineret rørsukker\*, hvedesirup\*, kakaosmør\*, små chokoladestykker\* 5% (rørsukker\*, kakaomasse\*, kakaosmør\*, vaniljeekstrakt\*), **hasselnødder\***, kakaopulver\* 3.7%, agavesirup\*, **havrefiber\***, gærpulver: natriumbicarbonat, koncentreret citronsaft\*, vaniljepulver\*

Understreget : ingredienser fra fair trade-handel.

\*Ingredienser fra økologisk landbrug.

*Kan indeholde rester af mælk*

### 6 Gevuld met chocolade koekjes

Ingrediënten: **tarwemeel** T65\*, zonnebloemolie\*, ruwe ongeraffineerde rietsuiker\*, tarwesiroop\*, cacaoboter\*, chocoladeskorrels \* 5 % (rietsuiker\*, cacaopasta\*, cacaoboter\*, vanille-extract\*), **hazelnoten\***, cacaopoeder\* 3,7%, agavesiroop\*, **haverzemelen\***, rijsmiddel: natrium bicarbonaat, geconcentreerd citroensap\*, vanillepoeder\*.

Onderstreept: Fairtrade ingrediënten.

\* Ingrediënten van gecontroleerde biologische teelt.

*Kan sporen van melk bevatten*

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

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

**LOGOS** : AB / AB UE / POINT VERT (*Green Dot symbol*) / BIO & VEGETALIEN (*Organic & Vegan*) / SANS HUILE DE PALME (*palm oil free*) / SOURCE DE FIBRE (*source of fiber*)

## 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** – Peut contenir des traces de lait

**Contains : Gluten / Nuts** – 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)
<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>		OUI / YES	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

<b>Allergène Liste ALBA / Allergens ALBA-list</b>				
	<b>(I)</b>	<b>(II)</b>	<b>(III)</b>	<b>(IV)</b>
Protéines de lait de vache / <i>cows milk protein</i>		OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Lactose / <i>Lactose</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 / fibre d'avoine <i>Wheat flour / oat fiber</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Gluten / <i>Gluten</i>		OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Seigle / <i>Rye</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
Mais / <i>Sweetcorn</i>		NON / NO	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Cacao / <i>Cocoa</i>	Beurre de cacao / Pépites de chocolat / Poudre de cacao <i>Cocoa butter / Chocolate chips / Cocoa powder</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>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

**Allergène Liste ALBA / Allergens ALBA-list**

	(I)	(II)	(III)	(IV)
Cannelle / <i>Cinnamon</i>		NON / NO	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Vanilline / <i>Vanillin</i>	Poudre de vanille <i>vanilla powder</i>	OUI / YES	OUI(*) / YES(*)	OUI(*) / YES(*)
Coriandre / <i>Coriander</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Céleri / <i>Celeriac and celery</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Ombellifère / <i>Umbellifer</i>		NON / NO	NON / NO	NON / NO
Autres / <i>Others</i>	jus de citron <i>Lemon juice</i>	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>	TWIBIO CHOCOLAT PACK FRANCE
<b>Code emballage / Registration</b>	5ET046

**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 (1 biscuit) : 25 g
Energie / Calories / Energie/ Energia / Energia / Energie/ Energie	2176 kJ / 521 kcal	544 kJ / 130 kcal
Matières grasses / Total fat / Fett/ Grasas / Grassi / Fedtstoffer / Vetstoffen	28.4 g	7.1 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	12.1 g	3 g
Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Carboidrati / Kulhydrater /Koolhydraten	57.9 g	14.5 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker /De los cuales azúcares / Di cui zuccheri / Hvoraf sukker / Waarvan suikers	28.8 g	7.2 g
Fibres alimentaires / Dietary fibre / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibre / Kostfibre / Voedingsvezels	5.2 g	1.3 g
Protéines / Protein / Protein / Protéinas / Proteine / Proteiner / Eiwitten	5,8 g	1.4 g
Sel / Salt / Salz/ Sal / Sale / Salt / Zout	0.15 g	0.03 g

**ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES** : Sans huile de palme / Sans œuf / Sources de fibres

**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"*

**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

**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 <i>acryl / pvdc film, 26 Micron</i>			
	<b>Code emballage / Registration</b>		5EM030			
	<b>Format / Format</b>		1 biscuits / sachets ; <i>Packets of 1 biscuit</i>			
<b>Emballage secondaire / Secondary packaging</b>	<b>Nature de l'emballage / packaging description</b>		Etui carton, 24g recyclé, vernis alimentaire <i>Cardboard case , 24 g recycled paper and food contact varnish</i>			
	<b>Code emballage / Registration</b>		5ET046			
	<b>Format / Format</b>		6 sachets / étui ; <i>6 packets / box</i>			
	<b>Code EAN</b>		3268350120145			
<b>Emballage tertiaire / Tertiary packaging</b>	<b>Nature de l'emballage / packaging description</b>		Carton porteur imprimé / <i>Printed outer case</i>			
	<b>Code emballage / Registration</b>		5EM014			
	<b>Format / Format</b>		12 étuis/ carton – 23,5 x 27 x 14			
	<b>Code EAN 14</b>		32683500010121			
<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 / Outer cases per pallet</b>	<b>poids net palette / Net pallet weight</b>	<b>poids brut palette / Gross pallet weight</b>
150 g	12	14	12	168	302 kg	410 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*



**FICHE TECHNIQUE  
PRODUIT / TECHNICAL  
DATA SHEET**

**Doc. :** RD//0002/3

**Page :** Page 8 / 8

**Date de création :** 24/04/2012

**Date de modification :** 29/12/2014