

**EPICES POUR HACHE AVEC SEL 15KG 39286****1. DONNEES FABRICANT**

Producteur	RAPS003 Raps benelux bv
Code de l'article producteur	1039286-001
Date d'actualisation My Product Manager	21/02/25
Date d'impression	02/03/25

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

EPICES POUR HACHE AVEC SEL 15KG 39286

3. COMPOSITION DU PRODUIT**3.1 LISTE DES INGREDIENTS**

Ingrédients: sel de cuisine, épices (e.a. muscade, paprika, farine de MOUTARDE).

3.2 INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Ce produit ne contient aucun ingrédient dérivé d'OGM ou des organismes clonés.

Ce produit, comme les ingrédients dans ce produit, n'ont pas été traité par ionisation et/ou irradiation.

Ce produit est conditionné dans des matériaux qui sont approuvés pour le contact avec les denrées alimentaires.

4. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**4.1 CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / VALEURS NUTRITIONNELLES (par: 100 gram)**

PARAMETRE	UNITE		TOLERANCE
Teneur en matières grasses	g	2,50	+/- 2
De quelle teneur en matières grasses saturées	g	1,20	+/- 5
Teneur en glucides	g	4,20	+/- 2
De quelle teneur en sucres	g	1,90	+/- 2
Teneur en protéines	g	1,80	+/- 2
Teneur en sel	g	86,00	+/- 0,5
Valeur énergétique	kcal	52,00	
	kJ	216,00	

4.2 CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

Pays de origine	DUITSLAND
Intrastatcode:	21069098
EAN 128 code pièce	4008679341789

HUPPA	SPECIFICATION DE PRODUIT	Date de version 01/03/25
	Code d'article : 5404001	Page 2/3

5. LISTE DES ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Allergène	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
ALLERGENES ALIMENTAIRES OBLIGATOIRES				
1. Céréales contenant du gluten				
1.1. Blé				
1.2. Seigle				
1.3. Orge				
1.4. Avoine				
1.5. Epeautre				
1.6. Blé khorasan / Kamut				
2. Crustacés				
3. œufs				
4. Poisson				
5. cacahuètes				
6. Soja				
7. Lait				
8. Fruits à coque				
8.1. Amandes				
8.2. Noisettes				
8.3. Noix de Grenoble				
8.4. Noix de cajou				
8.5. Noix de pécan				
8.6. Noix du Brésil				
8.7. Pistaches				
8.8. Noix de macadamia				
9. Céleri				
10. Moutarde		M		
11. Graines de sésame				
12. Anhydride sulfureux et sulfites				
13. Lupin				
14. Mollusques				

Liste LeDa (V2.0 - 2011) (www.allergenenconsultancy.nl)

6. CONSERVATION

DCL minimum entrepôt
Franky garantit un délai de conservation de 120 jours à dater de la date de livraison.
Instructions de conservation producteur
Entreposer au frais (11-25°C), sec et à l'abri de la lumière. Une différence de température à court terme n'a aucune influence sur la qualité du produit!

7. UTILISATION

Il n'y a pas d'instructions spécifiques fournies par le fabricant.
--

HUPPA	SPECIFICATION DE PRODUIT	Date de version 01/03/25
	Code d'article : 5404001	Page 3/3

8. EMBALLAGE

8.1 INFORMATION SUR L'ÉTIQUETTE

	Indication	Emballage primaire	Emballage secondaire
Durée de vie	A consommer jusqu'au: jj/mm/aa	*	*
Numéro de lot	Code composé de 6 caractères	*	*
Code à barres	EAN128 / EAN13	*	*

8. Product Claims

Allégations alimentaire
Allégations d'accréditation

10. APPROBATION

Les informations (textes, images, liens) sur ce site web ont pour seul but une information générale. La SA Franky Fresh Food est uniquement un distributeur et met tout en œuvre pour assurer l'exactitude de ces informations, mais ne peut pas être tenue pour responsable des dommages qui pourraient résulter d'une information incorrecte ou incomplète. La SA Franky Fresh Food se réserve le droit de modifier, corriger et même de supprimer partiellement ou totalement une information.

PROPRIETE INTELLECTUELLE.

Les informations fournies (textes, images) reposent légalement sur des droits d'auteur et ne peuvent donc pas être reproduites ou partagées sans accord écrit préalable de la SA Franky Fresh Food. Tous les droits de propriété intellectuelle restent donc applicables. Comme stipulé dans nos conditions générales toutes communications seront traitées dans la confidentialité. Seul le droit Belge est d'application – Seul le tribunal d'Oudenaarde sera compétent pour juger d'un litige. Seule la langue néerlandaise peut être utilisée dans cette relation commerciale.