Fiche technique produit

Article n°:	E4720
Désignation de l'article:	PERSIL GROS FLOCONS
Dénomination de vente:	persil
Pays d'origine:	France – Allemagne- Pologne- Egypte
Utilisation:	Selon besoin
Conditions de stockage:	A conserver dans son emballage hermétiquement fermé, à l'abri de la lumière, au frais et au sec.
DLUO:	24 mois à partir de la date de production
Recommandation de déclaration:	feuilles de persil
Déclaration des allergènes:	AUCUNE
Ingrédients:	persil
Caractéristiques Organoleptiques:	Mondé 2-5mm
Description	Le persil est constitué des feuilles de Petroselinum sativum Hoffm. Il est fraîchement récolté, déshydraté, trié puis coupé et calibré. L'odeur et la flaveur sont caractéristiques du persil. Les feuilles de persil sont de couleur verte.

Caractéristiques microbiologiques.:

	ligne directrice	maximum
Flore totale:	<1.000.000 ufc/g	<10.000.000 ufc/g
Levures et moisissures:	<100.000 ufc/g	<1.000.000 ufc/g
E.coli:	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g
Salmonelles:	-	p.d./25 g
Bacillus Cereus:	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g
sulfite red. clostridium (spores):	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g
staphylococcus aureus:	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g
L. monocytogenes:	-	<100 ufc/g

valeurs nutritionnelles pour 100g:

Valeur énergétique [kJ]	1292
Valeur énergétique [kcal]	308
Lipides [g]	1.9
- en Acides gras saturés [g]	0.2
Glucides [g]	36.8
- en Sucres [g]	23.9
Fibres alimentaires [g]	22.3
Protéines [g]	23.2
Sel [g]	0.4
Sodium [g]	0.2

Traçabilité:	La traçabilité (en amont/en aval) de tous les ingrédients du produit est disponible à tout moment sur la base du numéro de lot attribué et du code article.
Modification génétique:	Le produit n'a pas été modifié génétiquement et ne contient pas de matières premières modifiées génétiquement. Le produit est soumis au règlement (CE) n° 1829/2003 et ne doit pas être déclaré selon le règlement (CE) n° 1830/2003
Ionisation:	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés

Fiche technique produit

Toutes les indications physiques et chimiques mentionnées ci dessous sont des moyennes. Elles ne peuvent donner lieu à des exigences de garanties ou de responsabilités de produit et ne peuvent être la base de réclamations. Cette spécification ne remplace pas le contrôle d'entrée des marchandises réalisé par le client.

Nous garantissons que le produit contient uniquement les ingrédients allergéniques mentionnés sur l'étiquetage. Cependant, même compte tenu des mesures d'hygiène approfondies, des contrôles en fabrication et production, ainsi que les principales bonnes pratiques agricoles de nos fournisseurs agréés en amont, nous ne pouvons donner la garantie complète qu'aucune contamination croisée ne peut se produire au cours des différents processus.
Les évaluations mentionnées sont basées sur l'état actuel de nos connaissances et ne peuvent être garanties que sur la base des informations disponibles à l'heure actuelle. Dans le cadre de notre système de management de la qualité, nous avons formé nos employés et pris le maximum de précautions pour éviter les contaminations croisées.

Les données bactériologiques ne peuvent être assurées que dans le cadre de l'assurance statistique de notre procédure d'échantillonnage selon EN ISO 948 (prélèvement ayant pour but d'examiner les caractéristiques quantitatives et qualitatives d'épices et d'ingrédients).
Le produit n'est pas un nouveau produit alimentaire selon la réglementation CE 258/97 ou ne contient pas d'ingrédients considérés comme nouveaux produits alimentaires.
Tous les matérieux d'emballage en contact direct avec le produit sont conformes aux règlements CE 1935/2004 et 10/2011 et à leurs mises à jour et sont adaptés pour le type d'utilisation spécifique auxquels ils sont destinés. Les documents correspondants sont en possession du site de fabrication du produit.
Le produit est en conformité avec toutes les règlementations légales de la Communauté Européenne.
Le risque de corps étranger a été pris en compte dans une analyse des risques. Nous avons pris les mesures appropriées pour le produit afin d'éviter l'apparition de corps étrangers (par exemple l'installation de tamis, aimant, détecteurs de métaux).
Notre société est certifiée selon la norme reconnue GFSI (Global Food Safety Initiative). Ce produit est fabriqué, stocké et transporté conformément à cette norme."

18.11.2015 07:39:23 - Art.-Nr.: E4720

Artikel-Nummer und Bezeichnung **Article-Number and appellation** **Code d'article et désignation du produit**	E4720 Petersilie gerebelt 2-5mm
Verkehrsbezeichnung **Article Description** **Désignation du type de produit**	

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung **Ingredients with allergic potential according to labelling regulations of the EU:** **Utilisation des ingrédients avec potenciel allergènique selon l'UE**	**Nicht in Rezeptur** **No Ingredient** **Pas dans la formule**	**In Rezeptur** **Ingredient** **Dans la formule**
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse / Cereals containing gluten and products thereof / Céréales contenant gluten et des produits à base de cérérales	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / Crustaceans and products thereof / Crustacés et produits à base de crustacés	X	
Eier und Eiererzeugnisse / Eggs and products thereof / Oeufs et produits à base d'oeufs	X	
Fisch und Fischerzeugnisse / Fish and products thereof / Poisson et produits à base de poisson	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Peanuts and products thereof / Arachides et produits à base d'arachides	X	
Soja und Sojaerzeugnisse / Soya and products thereof / Soja et produits à base de soja	X	
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose / Milk and milk products including lactose / Lait et produits à base de lait (y compis le lactose)	X	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse / Fruits with shells (e.g.nuts, hazelnuts, walnuts, cashew etc.) and products thereof / Fruits à coque (p.e. noix) et produits à base de ces fruits	X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Celery and products thereof / Céleri et produits à base de céleri	X	
Senf und Senferzeugnisse / Mustard and products thereof Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse / Sesame seeds and products thereof / Sésame et produits à base de sésame	X	
SO2 + Sulfite, Konz. >10 mg/kg(ml/l), als SO2 angegeb. / Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/kg or 10ml/l, as SO2). / SO2 + sulfites, conc. > 10mg/kg (ml/l) (exprimé en SO2)	X	
Lupine und Lupinenerzeugnisse / Lupines and products thereof / Lupins et produits à base de lupins	X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Mollusca and products thereof / Mollusques et produits à base de mollusques	X	
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste 2.0 **Application of ingredients according to ALBA List 2.0** **Utilisation des ingrédients selon la liste ALBA 2.0**	**Nicht in Rezeptur** **No Ingredient** **Pas dans la formule**	**in Rezeptur** **Ingredient** **Dans la formule**
Lactose / Lactose / Lactose	X	
Rindfleisch / Beef/Veal / Boeuf	X	
Schweinfleisch / Pork / Porc	X	
Huhn / Chicken / Poule	X	
Mais / Maize / Maïs	X	
Kakao / Cacao / Cacao	X	
Hülsenfrüchte / Pulse / Légumineuses	X	
Glutamat (E620 – E625) / Glutamate (E620 – E625) / Glutaminates (E620 – E625)	X	
Koriander / Coriander / Coriandre	X	
Karotten / Carrot / Carotte	X	

Wir garantieren, dass dieses Produkt rezepturgemäß nur die gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten, zum wesentlichen Teil landwirtschaftlichen Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden. Folgende, laut Verordnung(EU) 1169/2011 zu deklarierende allergene Stoffe werden bei der Produktionsstätte verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam, Senf und die jeweils daraus hergestellten Erzeugnisse sowie Produkte wie Ingwer und knoblauch mit natürlichem Schwefelgehalt Im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems sind Vorkehrungen und Unterweisungen zur Verhinderung von Kreuzkontaminationen getroffen worden.

We guarantee, that the product only contains the labled ingredients. However, even thorough sanitation, manufacturing and production controls, as well as the mainly agricultural upstream processes of our approved suppliers, we cannot completely guarantee that no cross contamination occurred during the different process levels. The listed assessment are made to best of our knowledge and can only be guaranteed based on the data available. Following allergic material according to the regulation (EC) 1169/2011 is also processed in our plant: gluten containing grain, eggs, soya, milk, nuts, celery, sesame, mustard and products thereof and by nature sulphurous products as ginger and garlic. Within the quality management system, we instructed our employees and took precautions to avoid cross-contaminations.

Nous garantissons que ce produit ne contient que les composants déclarés selon la formule. Une contamination croisée inévitable dans le processus ne peut pas totalement être exclue malgré le nettoyage, la procédure et la surveillance soigneuse ainsi qu'à raison des procédures antérieures réalisées par nos fournisseurs qui viennent en partie du secteur agricole. Les indications mentionnées ci-dessus basent sur l'état actuel de nos connaissances et ne peuvent être assurées que dans le cadre des informations présentes. Les allergènes suivantes à déclarer selon la réglementation (UE) 1169/2011 sont traitées sur le site de production.: Cérérales contenant gluten, oeufs, soja, lait, fruits à coque, céleri, sésame, moutarde et leurs dérivés ainsi que produits comme gingembre et ail avec un taux naturel de soufre. Dans le cadre de notre système management de qualité nous avons pris des mésures et nous avons donné des instructions pour éviter des contaminations croisées.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Electronically processed document without signature
10.09.2015 Ce document a été fait automatiquement et est valide sans signature.

Datum: / Date: / date:

Unterschrift / Stempel
Signature / Stamp
signature / cachet