



Fiche technique

Date de validation :
mercredi 7 février 2024

Produit: PI TARTIN ASPERGES BIO

Approbation :

Identification: PI3297

PIERRE-LOUIS CASTELAIN

S.A. Conserverie et Moutarderie Belge - Eynattenerstrasse 20, B-4730 Raeren.
Tel +32 87 85 80 10
E-mail : cmb@moutarderie.be

Ingrédients:

asperge* 45%, graines de tournesol* 21%, huile de colza*, oignons*, vinaigre de cidre*, jus de citron*, sel, poivre blanc moulu*, épaississant: gomme de guar*.

*Agriculture biologique BE-BIO-01 Contrôle Certisys

Ingrediënten:

asperge* 45%, zonnebloemzaden* 21%, koolzaadolie*, uien*, ciderazijn*, citroensap*, zout, witte peper gemalen*, verdikkingsmiddel: guargom*.

*Biologische landbouw BE-BIO-01 Certisys contrôle

Zutaten:

Spargel* 45%, Sonnenblumenkerne* 21%, Rapsöl*, Zwiebeln*, Apfelessig*, Zitronensaft*, Salz, weißer Pfeffer gemahlen*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*.

*Biologische Landwirtschaft BE-BIO-01 Certisys Kontrolle

Ingredients:

asparagus* 45%, sunflower seeds* 21%, rapeseed oil*, onions*, cider vinegar*, lemon juice*, salt, white pepper ground*, thickener: guar gum*.

*Organic farming BE-BIO-01 Certisys control

Conservation

DDM :	Avant ouverture	2 ans après la date de production
	Après ouverture	7 jours
Conditions de conservation :	Avant ouverture	Dans l'emballage d'origine fermé à température ambiante
	Après ouverture	Au réfrigérateur

Caractéristiques microbiologiques

Germes	Valeur de référence	Unité
Germes totaux aérobies mésophiles	< 10 ²	cfu/g
Germes totaux anaérobies	< 10	cfu/g
Anaérobies sulfite-réducteurs (ASR)	< 10	cfu/g
Bacillus cereus présomptifs	< 10 ²	cfu/g
Clostridium perfringens	< 10	cfu/g
Levures et moisissures	< 10 ²	cfu/g

Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit - obtenu par calcul)

	Valeur	Unité
Energie	1231	kJ
	298	kcal
Matières grasses	28	g
dont acides gras saturés	2,5	g
Glucides	3,9	g
dont sucres	1,4	g
Fibres	2,8	g
Protéines	5,9	g
Sel	1,0	g

Allergènes selon la réglementation (UE) N°1169/2011

	Présent	Traces	Absent
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Céleri et produits à base de céleri	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lait et produits à base de lait	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou 10 mg/l de SO2 total)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Fruits à coques et produits à base de fruits à coques	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

Ionisation, OGM, contaminants et pesticides, emballage

Les produits livrés, ainsi que les composants/matières premières ne sont pas ionisés/irradiés et ne sont pas sujets à l'étiquetage conformément à la directive européenne 1999/2/EC.

Le produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés à déclarer selon les règlements (CE) N°1829/2003 et n'est pas soumis au règlement (CE) N°1830/2003.

Les produits fournis sont conformes aux limites maximales spécifiées pour les contaminants pertinents énumérés dans les règlements (CE) N°2023/915 et N°333/2007 de la Commission.

Concernant les résidus de pesticides, les exigences du règlement (CE) N°396/2005 sont respectées.

L'emballage correspond aux exigences du règlement (CE) N°1935/2004 et du règlement (CE) N°10/2011.