

## 1. INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE

Coordonnées de l'entreprise Alavi Taste  
Engineers BV Adresse Elisabethplein 2 - 203  
Commune 8670 Koksijde  
Pays Belgique  
Numéro de téléphone +32 59 700 115  
E-mail [kwaliteit@alavi.be](mailto:kwaliteit@alavi.be)  
Site web [www.alavi.be](http://www.alavi.be)  
N° de TVA BE0882601416

## 2. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

### 2.1 Caractéristiques générales

Référence du produit Code B 100 0223-0,75  
00000039380  
Nom du produit **Mélange d'herbes pour bruschetta BIO - 750 g**  
Code EAN 5415242035966  
Intrastat - Code NC

### 2.2 Caractéristiques physiques

|                        |                                                                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Description du produit | Un mélange d'herbes méditerranéennes bio spécialement conçu pour relever les plats de la cuisine italienne traditionnelle. |
| Parfum et saveur       | Caractéristiques                                                                                                           |
| Aspect et couleur      | Mélange avec des morceaux de tomate et de poivron                                                                          |
| Pays d'origine         | Europe                                                                                                                     |

### 2.3 Ce produit convient aux régimes alimentaires suivants :

Végétarien ☒  
Végétalien ☒  
Halal ☐  
Casher ☐

Certifié bio

Ce produit BIO est conforme au règlement 2018/848/CE

## 2.4 Caractéristiques chimiques et valeurs nutritionnelles nutritionnelles

Teneur en  $\leq 12$  %  
humidité

### Liste des valeurs nutritionnelles

(Les valeurs indiquées sont des moyennes calculées, qui peuvent varier en raison des variations naturelles des matières premières utilisées)

|                           |       |                        |
|---------------------------|-------|------------------------|
| Valeur énergétique        | 1     | kJ/100 g ou 100 ml     |
|                           | 344,2 | kCal / 100 g ou 100 ml |
| Protéines                 | 15,3  | g/100 g ou 100 ml      |
| Glucides Sucre            | 45,4  | g/100 g ou 100 ml      |
|                           | 35,1  | g/100 g ou 100 ml      |
| Polysaccharides           |       | g/100 g ou 100 ml      |
| Amidon                    |       | g/100 g ou 100 ml      |
| Lipides                   | 4,4   | g/100 g ou 100 ml      |
| Acides gras saturés       | 0,4   | g/100 g ou 100 ml      |
| Acides gras monoinsaturés |       | g/100 g ou 100 ml      |
| Acides gras polyinsaturés |       | g/100 g ou 100 ml      |
| Acides gras trans         |       | g/100 g ou 100 ml      |
| Acides gras oméga-3       |       | g/100 g ou 100 ml      |
| Acides gras oméga-6       |       | g/100 g ou 100 ml      |
| Fibres                    | 15    | g/100 g ou 100 ml      |
| Sel                       |       | g/100 g ou 100 ml      |
| Sodium                    |       | g/100 mg ou 100 ml     |
| Cholestérol               |       | g/100 mg ou 100 ml     |

Liste des valeurs nutritionnelles (conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires).

## 2.5 Liste des ingrédients et mode d'emploi

### Ingrédients contenus dans : Mélange d'herbes pour bruschetta BIO - 750 g

Légumes \* (tomate), épices\* (paprika rouge, poivre), herbes aromatiques\* (basilic, persil, ail, origan, oignon). (\*)  
Produit d'origine biologique.

## 2.6 Informations sur les allergènes

| <u>Allergène</u>                                                                                   | <u>Présent dans<br/>le produit</u> | <u>Contamination croisée<br/>sur la chaîne de<br/>production</u> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1. Blé contenant du gluten                                                                         |                                    | <input checked="" type="checkbox"/>                              |
| 2. Crustacés                                                                                       | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/>                              |
| 3. Œufs                                                                                            | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/>                                         |
|                                                                                                    | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/>                              |
| 4. Poisson                                                                                         | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/>                              |
| 5. Cacahuètes                                                                                      | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/>                                         |
| 6. Soja                                                                                            | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/>                              |
| 7. Lait                                                                                            | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/>                              |
| 8. Fruits à coque                                                                                  | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/>                                         |
| 9. Céleri                                                                                          | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/>                              |
| 10. Moutarde                                                                                       | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/>                              |
| 11. Graines de sésame                                                                              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/>                                         |
| 12. <u>Anhydrides et sulfites contenant de l'acide sulfurique à des concentrations &gt; 10 ppm</u> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/>                              |
| 13. Lupin                                                                                          | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/>                                         |
| 14. Mollusques                                                                                     | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/>                                         |

## 2.7 Valeurs microbiologiques microbiologiques

|                               | Limite      |          |
|-------------------------------|-------------|----------|
| Nombre total de germes        | ≤ 1 000 000 | UFC/g    |
| Levures                       | ≤ 1 000     | UFC/g    |
| Moisissures                   | ≤ 1 000     | UFC/g    |
| Bacillus cereus               | ≤ 10 000    | UFC/g    |
| Staphylococcus aureus         | ≤ 100       | UFC/g    |
| Clostridia sulfito-réducteurs | ≤ 100       | UFC/g    |
| E. coli                       | ≤ 100       | UFC/g    |
| Salmonella                    | ≤ 0         | UFC/25 g |
| Entérobactéries               | ≤ 0         | UFC/g    |
| Coliformes                    | ≤           | UFC/g    |

## 2.8 Conservation du produit

Durée de conservation en jours

Conditions de stockage

Dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière directe du soleil. En raison de ses propriétés hygroscopiques, tout emballage ouvert doit être utilisé immédiatement ou refermé soigneusement.

## 2.9 Emballage

L'emballage comprend :

Poids (kg) :

Tous nos produits sont conditionnés conformément aux règlements (UE) n° 10/2011 et 2023/2006, ainsi qu'au règlement (UE) n° 135/2004 du Conseil concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

## 3. DÉCLARATION RELATIVE AUX OGM ET IONISATION

Le produit est-il fabriqué à l'aide de technologies OGM ?

Le produit est-il irradié ou contient-il des ingrédients irradiés ?

- ☒ Conformément au règlement (UE) n° 1831/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés ainsi que la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.
- ☒ Conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- ☒ Conformément à la directive 1999/02/CE relative au rapprochement des législations des États membres concernant le traitement des denrées alimentaires et des ingrédients alimentaires par des rayonnements ionisants.
- ☒ Conforme à la directive 1999/3/CE établissant une liste communautaire des denrées alimentaires et des ingrédients alimentaires pouvant être traités par ionisation.

## 4. CONTAMINANTS

- Conformément au règlement (CE) n° 915/2023 fixant les teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- Conformément au règlement (CE) n° 470/2009, compte tenu de la procédure d'établissement des limites maximales de résidus de médicaments à usage vétérinaire dans les denrées alimentaires d'origine animale.
- Conformément au règlement (CE) n° 396/2005 fixant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale, et modifiant la directive 91/414/CE du Conseil.

## 5. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Aucun danger connu

- Contact avec les yeux : rincer abondamment à l'eau et consulter immédiatement un ophtalmologue
- Contact avec la peau : rincer abondamment à l'eau
- En cas d'ingestion : ne pas faire vomir et consulter un médecin dès que possible
- En cas d'inhalation : transporter la personne à l'air libre et consulter un médecin
- Risque d'incendie et d'explosion : Ininflammable. En cas d'incendie, ne dégage pas de fumées toxiques.
- Le risque d'explosion de poussière est minime lorsque les procédures de travail GMP sont respectées.

Toutes les informations sont fournies de bonne foi, sans garantie ni obligation quant à leur exactitude ou au résultat obtenu. L'utilisateur accepte les risques éventuels. Aucune disposition du présent document ne saurait être interprétée comme une recommandation d'applications qui enfreindraient des brevets en vigueur ou la prolongation d'une licence sur la base de brevets en vigueur