



06381

Creation date	24/08/2018
Version	3
Revision	29/06/2022

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE			
Référence fournisseur - Referentie producent	06381	IS Cajun Foodservice 530g H	IS Cajun Foodservice 530g H
Code Douanier - Intrastat-code	09109110		
Origine du produit (POTENTIELLE) - Oorsprong van het product (MOGELIJK)	Belgium		
Nom botanique - Botanische naam			
Description générale - Algemene beschrijving	Mélange d'épices entre dans la composition de nombreux plats de Louisiane: Jambalaya cajun, gambas en sauce, court bouillon pour la cuisson de poissons et crustacés, ragoûts kruidenmengeling gebruikt in de samenstelling van de vele gerechten van Louisiana: Jambalaya Cajun garnalen in saus, rechtbank bouillon voor het koken van vis en schelpdieren, stoofschotels		
Conditions de stockage - Voorwaarden voor opslag	A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité/Voor en na opening beschermen tegen licht, warmte en vochtigheid		
Date de durabilité minimale (DDM) - Ten Minste Houdbaar (THT)	4 ans à la date de production 4 jaren na de productie		
Conditions de transport [temp., humidité etc.] - Voorwaarden vervoer [temp., vochtigheid enz.]	Température ambiante / ambient temperatuur		

2. FOURNISSEUR - Leverancier

2.1 Site de production - Productiesite		
Nom - Naam	ISFI	
Adresse - Adres	Avenue de l'Industrie 20 1420 Braine l'Alleud Belgique	
Tel & Fax	Tel: 0032 2 389 47 70 Fax: 0032 2 384 51 47	
e-mail	sales@isfi.eu	
N° agrément - Event. erkennings-/ registratienummer (AFSCA-FAVV)	2017055018	
Certification - Certificatie	Oui/ Non - Ja / Nee	Oui - Ja
Qualité - Kwaliteit	Certificat(s) - Certifica(a)t(en)	IFS-BRC
(BRC, ISO, ...)	Organisme certificateur - Certificatieorganisme	DNV
	Certificat(s) - Certifica(a)t(en)	Bio
	Organisme certificateur - Certificatieorganisme	Certisys BE-BIO-01
	Kosher	No
	Hallal	No

2.2 Personnes de Contact - Contactpersonen				
	Commercial - Commercieel	Qualité - Kwaliteit	Etiquettes - Etiketten	Emergency contact related to food safety [24/24h-7/7d][1]
Société - Firma	ISFI			
Nom - Naam	Philippe Gondry	Laurie Mahy	Marilyne Clerckx	Philippe Gondry
Fonction - Functie	Commercial Director	Quality Manager	Labelling Manager	Commercial Director
Adresse - Adres	Avenue de l'Industrie 20 1420 Braine l'Alleud Belgique			
Tel	0032 2 389 47 70		0032 495 28 78 25	
Fax	0032 2 384 51 47			
e-mail	pg@isfi.be	lma@isfi.be	mcx@isfi.be	

3. COMPOSITION PRODUIT - PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Liste d'Ingrédients - Ingrediëntenlijst	
Paprika, Oignon, Cumin, Sel 11,6 %, Ail, Pili-Pili, Poivre noir, Thym, Origan	
Paprika, Ajuin, Komijn, Zout 11,6 %, Look, Pili-Pili, Zwarte peper, Tijm, Oregano	

3.2 OGM et ingrédients provenant d'OGM [conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003] - GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's [VOLGENS DE NORMEN (EG) N° 1829/2003 en 1830/2003]	
Le producteur garantit que le produit contient AUCUN des ingrédients qui sont soumis au REGLEMENT (CE) N° 1829/2003 et CE 1830/2003- De producent garandeert dat het product GEEN ENKEL ingrediënt bevat die onderworpen is aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003	Oui- ja
Si "NON", ingrédients concernés OGM - Indien « NEE », GMO ingrediënten	



4. allergenes et intolerances alimentaires - alleRgenen en voedingsintoleranties			
Ingrédients à déclarer obligatoirement et leurs dérivés - Verplichte ingrediënten, de daarvan afgeleide ingrediënten inbegrepen	Present comme ingredient - Aanwezig als ingrediënt YES/NO	Cross-contamination	Present sur le site / Aanwezig in productie
Céréales contenant du gluten et produits dérivés - Glutenhoudende granen en producten hiervan	No	Yes	Yes
Crustacés et produits - Schaaldieren en producten hiervan	No	No	No
Oeufs et produits - Eieren en producten hiervan	No	No	No
Poisson et produits - Vis en producten hiervan	No	No	No
Arachides et produits - Pinda's en producten hiervan	No	No	No
Soja et produits - Soja en producten hiervan	No	No	Yes
Lait (lactose inclus) et produits - Melk en producten hiervan (inclusief lactose)	No	No	Yes
Fruits à coques - Schaalvruchten	No	No	No
Céleri et produits - Selderij en producten hiervan	No	No	Yes
Moutarde - Mosterd	No	Yes	Yes
Graines de sésame et produits - Sesamzaad en producten hiervan	No	No	Yes
Lupin et produits - Lupine en producten hiervan	No	No	No
Mollusques et produits - Weekdieren en producten hiervan	No	No	No
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 jusqu'à E227), en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO2 - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), hoger dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt in SO2	No	No	Yes

5. INGREDIENTS soumis a irradiation - Ingrediënten onderworpen aan bestraling	
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) qui ont été soumis à un rayonnement - De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werd(en) aan bestraling	Oui - Ja
Si "NON", les ingrédients irradiés impliqués - Indien "NEE", de bestraalde betrokken ingrediënten	

5.1 detection de metal - Metaaldetectie	
detection de metal - Metaaldetectie	Oui - Ja
Si oui, les limites de détection de FE - Zo ja, de detectielimieten van FE	≤ 3.2 mm
Si oui, les limites de détection de non-FE - Zo ja, de detectielimieten van non-FE	≤ 4.8 mm
Si oui, les limites de détection de l'acier inoxydable - Zo ja, de detectielimieten van roestvrij staal	≤ 4.5 mm

6. Produit finis – Afgewerkt product

6.1 Caractéristiques physico-chimiques et contaminants - Fysico-chemische kenmerken				
parametres - parameters	unité - eenheid	valeur standard - standaard waarde	Tolerance - Tolerantie	methode
Humidité (Max in %) - Vochtigheid (Max in %)	%	<15		HG-53 halogen moisture analyser
Aflatoxin B1 (Max, ppb) :	ppb			HPLC
Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max, ppb) :	ppb			HPLC
Ochratoxin A (Max, ppb) :	ppb			HPLC
Granulometrie – Korrelgrootte (mm)		1-5 mm		
Autre-Andere				
Autre-Andere				

6.2 PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES - Microbiologische kenmerken				
Micro-organismes – Micro-organismen	unité - eenheid	valeur standard - standaard waarde	Max.	methode
Salmonella / 25g	Presence / absence Aanwezigheid/afwezigheid	0	0	AFNOR BRD 07/11-12/05
Flora mésophile totale (UFC/g) - Totaal Kiemgetal (UFC/g)	CFU	1000000	1000000	ISO 4833
Lavures & Moisissures (UFC/g) : - Gisten & Schimmels (UFC/g) :	CFU	10000	100000	ISO 21527-1 ISO 21527-2

6.3 caractéristiques organoleptiques - Organoleptische kenmerken	
Parametres - parameters	description - beschrijving
Apparence - Uiterlijk	Orange / Oranje
Goût - Smaak	Aromatique / Aromatisch
Odeur - Geur	Aromatique / Aromatisch
Consistance , Texture - Consistentie, Textuur	Poudre Grossière / Grof Poeder
Evolution au cours de la durée de vie - Evolutie tijdens de houdbaarheidsperiode	Perte de goût, couleur et arôme/Verlies van smaak, kleur en aroma



6.4 Valeurs Nutritionnelles - Voedingswaarden			
Par 100g ou ml - Per 100g of ml, zoals verklaard	100 g ou/ of ml	Par portion (facultatif) - Per portie (optioneel)	Portion de en g ou ml - Portiegrootte van in g of ml

6.4.1 Valeurs Nutritionnelles - Voedingswaarden	GDA g (Guideline daily amounts)	Moyenne par - gemiddeld per	% GDA
	Based on CIAA recommendations	100 g	
Valeurs énergétiques [en kcal] - Energetische waarden [in kcal]*	2000	277,6	0,14
Valeurs énergétiques [en kJ] - Energetische waarden [in kJ]*		1.160,5	
Protéines [g] - Eiwitten [g]*	50	12,0	0,24
Hydrates de carbone [g] - Koolhydraten [g]*	270	33,8	0,13
dont sucres [g] - waarvan suikers [g]*	90	11,1	0,12
Graisses [g] - Vetten [g]*	70	8,3	0,12
Saturé - verzadigd vet*		1,2	
Mono		2,3	
Poly		3,7	
Fibres alimentaires [g] - Voedingsvezels [g]*	25	21,3	0,85
Sodium [g] - Natrium [g]*	2,4	4,6	1,91
Sel - Zout = Sodium x 2.5 (facultatif - optioneel-) [g]*	6	11,5	1,91

* Valeur théorique obtenu par calcul / Berekend
Theoretisch waarde

#VALUE! signifie que la valeur n'a pas été déterminée / betekent dat de waarde niet bepaald is

7. Etiquetage / ETIKETTERING

7.1 Indication de la durée de conservation - Aanduiding van de houdbaarheid			
Indication de la durée de conservation - Houdbaarheidsaanduiding	jour / dag année / jaar	mois / maand	Exemple - Voorbeeld 03/2018
Impression - Wijze van indicatie	inkjet	label laser	autre - ander
Echantillons de référence - Stalen	oui / ja	non / nee	Frequence - frequentie

7.2 Indication de numéro de lot - Aanduiding van de partij (lot)			
Indication de numéro de lot - Lotaanduiding	DDM	autre - ander	Example - Voorbeeld P002564
Impression - Wijze van indicatie	inkjet	label laser	other - ander

8. METHODE DE PREPARATION - BEREIDINGSWIJZE
Selon le goût - Volgens de smaak

Responsable / Verantwoordelijk :	Laurence Leyn Quality assistant
----------------------------------	---------------------------------

signature / handtekening

[1] This telephone number will be used in case of emergency only and will not be forwarded to anybody.