



01662

Creation date	5/09/2013
Version	9
Revision	29/06/2022

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE			
Référence fournisseur - Referentie producent	01662	IS Oignon émincé 350g H	IS Ajuinschiffers 350g H
Code Douanier - Intrastat-code	07122000		
Origine du produit (POTENTIELLE) - Oorsprong van het product (MOGELIJK)	India		
Nom botanique - Botanische naam	Allium cepa L.		
Description générale - Algemene beschrijving	Les oignons fraîchement récoltés sont lavés, essorés, coupés et déshydratés		
	De vers geooogste uien worden gewassen, gezwerd, gesneden en gedroogd		
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	
	Oignon
	Ajuin

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	No	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	No	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 - Zwaveloxide 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 %)	%	6		HG-53 halogen moisture analyser
Aflatoxin B1 (Max, ppb) :	ppb	N.A		HPLC
Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max, ppb) :	ppb	N.A		HPLC
Ochratoxin A (Max, ppb) :	ppb	N.A		HPLC
Granulometrie - Korrelgrootte (mm)		1-3 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	10000000	ISO 4833
Levures & 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	Jaune Pâle / Lichtgeel
Goût - Smaak	Typique De L'Oignon / Typisch Van Ajuin
Odeur - Geur	Typique De L'Oignon / Typisch Van Ajuin
Consistance , Texture - Consistentie, Textuur	Granules / Korrels
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	349,0	0,17
Valeurs énergétiques [en kJ] - Energetische waarden [in kJ]*		1.458,8	
Protéines [g] - Eiwitten [g]*	50	9,0	0,18
Hydrates de carbone [g] - Koolhydraten [g]*	270	74,1	0,27
dont sucres [g] - waarvan suikers [g]*	90	37,4	0,42
Graisses [g] - Vetten [g]*	70	0,5	0,01
Saturé - verzadigd vet*		0,1	
Mono		0,1	
Poly		0,2	
Fibres alimentaires [g] - Voedingsvezels [g]*	25	9,2	0,37
Sodium [g] - Natrium [g]*	2,4	0,0	0,01
Sel - Zout = Sodium x 2.5 (facultatif - optioneel-) [g]*	6	0,1	0,01

* 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

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.