



|                   |
|-------------------|
| 02019             |
| Reference article |

|               |            |
|---------------|------------|
| Creation date | 5/09/2013  |
| Version       | 13         |
| Revision      | 17/05/2023 |

### 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE

|  |   |                                  |                                     |
|--|---|----------------------------------|-------------------------------------|
| Référence fournisseur - Referentie leverancier                     | 02019   | IS Spaghetti épices 800g H R PET | IS Spaghettispecerijen 800g H R PET |
| Code douanier - Douanewetboek                                      | 09109190  |                                  |                                     |
| Origine (produit/matière première) - Oorsprong (product/grondstof) | Belgium   |                                  |                                     |
| Nom botanique - Botanische naam                                    | NA  |                                  |                                     |
| Description générale - Algemene beschrijving                       | Mélange d'épices destiné à l'assaisonnement des sauces tomates et plats italiens                      |                                  |                                     |
|  | Kruidenmengeling voor het kruiden van tomatensaus en Italiaanse gerechten                             |                                  |                                     |
| Conditions de conservation - Bewaaromstandigheden                  | A conserver au sec et à l'abri de la lumière./Droog en donker bewaren./Store in a dry and dark place. |                                  |                                     |
| Date de durabilité minimale (DDM) - Minimaal houdbaarheid (THT)    | 4 ans à la date de production   |                                  |                                     |
|  | 4 jaren na de productie   |                                  |                                     |
| Conditions de transport - Vervoerswaarden                          | Température ambiante / Kamertemperatuur   |                                  |                                     |

### 2. FOURNISSEUR - LEVERANCIER

|  |   |                    |
|--|---|--------------------|
| 2.1 Site de production - Productiesite                           |   |                    |
| Nom - Naam   | The Spice Factory                               |                    |
| 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@thespicefactory.com                       |                    |
| Website  | www.thespicefactory.com                         |                    |
| 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            |
|  | 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<br>[24/24h -7/7d][1]      |
| Société - Firma                            | The Spice Factory  |  |  |  |
| 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                                     | <a href="mailto:pg@thespicefactory.com">pg@thespicefactory.com</a> | <a href="mailto:lma@thespicefactory.com">lma@thespicefactory.com</a> | <a href="mailto:mcx@thespicefactory.com">mcx@thespicefactory.com</a> | <a href="mailto:pg@thespicefactory.com">pg@thespicefactory.com</a> |

### 3. COMPOSITION PRODUIT - PRODUCTSAMENSTELLING

#### 3.1 Liste des ingrédients - Ingrediëntenlijst

|   |
|---|
| Sel, Épices 47% (Oignon, Paprika, Ail, Marjolaine, Poivre blanc), Amidon de Mais. |
| Zout, Specerijen 47% (Ajuin, Paprika, Look, Marjolein, Witte peper), Maiszetmeel. |

#### 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   | -       |

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



| 3.3. Allergènes et intolérances alimentaires - Allergenen en voedingsintoleranties   |  |   |  |
|--|--|---|--|
| Allergènes à déclarer obligatoirement - Allergenen die moeten worden aangegeven  | Présent comme ingrédient - Aanwezig als ingrediënt<br>Yes - No | Contaminations croisées - Kruisbesmetting<br>Yes - No | Présent sur site - Aanwezig in productie<br>Yes - No |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés - Glutenhoudende granen en producten hiervan  | No   | No  | Yes  |
| Crustacés et produits dérivés - Schaaldieren en producten hiervan  | No   | No  | No   |
| Oeufs et produits dérivés - Eieren en producten hiervan  | No   | No  | No   |
| Poisson et produits dérivés - Vis en producten hiervan   | No   | No  | No   |
| Arachides et produits dérivés - Pinda's en producten hiervan   | No   | Yes   | No   |
| Soja et produits dérivés - Soja en producten hiervan   | No   | No  | Yes  |
| Lait (lactose inclus) et produits dérivés - Melk en producten hiervan (inclusief lactose)  | No   | No  | Yes  |
| Fruits à coques et produits dérivés - Schaalvruchten en producten hiervan  | No   | No  | No   |
| Céleri et produits dérivés - Selderij en producten hiervan   | No   | Yes   | Yes  |
| Moutarde et produits dérivés - Mosterd en producten hiervan  | No   | No  | Yes  |
| Graines de sésame et produits dérivés - Sesamzaad en producten hiervan   | No   | No  | Yes  |
| Lupin et produits dérivés - Lupine en producten hiervan  | No   | No  | No   |
| Mollusques et produits dérivés - 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 SO <sub>2</sub> - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), hoger dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt in SO <sub>2</sub> | no   | Yes   | Yes  |

| 3.4. Ingrédients soumis à l'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   |          |

| 3.5. Détection métallique - Metaaldetectie   |          |
|--|----------|
| détection des métaux - Metaaldetectie  | Oui - Ja |
| Si oui, limites de détection du Fe<br>Zo ja, detectielimieten van Fe                             | ≤ 3.2 mm |
| Si oui, limites de détection du non-Fe<br>Zo ja, detectielimieten van non-Fe                     | ≤ 4.8 mm |
| Si oui, limites de détection de l'acier inoxydable - Zo ja, detectielimieten van roestvrij staal | ≤ 4.5 mm |

#### 4. PRODUIT FINI – AFGEWERKT PRODUCT

| 4.1 Caractéristiques physico-chimiques et contaminants - Fysisch-chemische kenmerken en contaminanten |                 |                                    |                        |                                 |
|---|-----------------|------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| Paramètres - Parameters   | Unité - Eenheid | Valeur standard - Standaard waarde | Tolérance - Tolerantie | Méthode - Methode               |
| Humidité (Max) :<br>Vochtigheid (Max) :   | %               | <15                                |                        | HG-53 halogen moisture analyser |
| Aflatoxine B1 (Max) :   | ppb             | 5                                  |                        | accréditée / geaccrediteerd     |
| Aflatoxine B1+B2+G1+G2 (Max) :  | ppb             | 10                                 |                        | accréditée / geaccrediteerd     |
| Ochratoxine A (Max) :   | ppb             | 15                                 |                        | accréditée / geaccrediteerd     |
| Granulométrie – Korrelgrootte   | mm              | +/- 0,5-4 mm                       |                        |                                 |
| Autre-Andere  |                 |                                    |                        |                                 |
| Autre-Andere  |                 |                                    |                        |                                 |

| 4.2 Paramètres microbiologiques - Microbiologische kenmerken |  |                                    |         |                         |
|--|--|------------------------------------|---------|-------------------------|
| Micro-organismes – Micro-organismen                          | Unité - Eenheid                                  | Valeur standard - Standaard waarde | Max.    | Méthode - Methode       |
| Salmonella / 25g   | Présence / absence<br>Aanwezigheid / afwezigheid | 0                                  | 0       | AFNOR BRD 07/11-12/05   |
| Flore mésophile totale - Totaal Kiemgetal                    | CFU/g  | 1000000                            | 1000000 | ISO 4833                |
| Levures & moisissures - Gisten & schimmels                   | CFU/g  | 10000                              | 100000  | ISO 21527-1 ISO 21527-2 |

| 4.3 Caractéristiques organoleptiques - Organoleptische kenmerken                 |   |
|--|---|
| Paramètres - Parameters  | Description - Beschrijving  |
| Apparence - Uiterlijk  | Rose - Rouge / Roze - Rood  |
| Goût - Smaak   | Aromatique Et Piquant / Aromatisch En Pikant                      |
| Odeur - Geur   | Aromatique Et Piquant / Aromatisch En Pikant                      |
| Consistance, texture - consistentie, textuur                                     | Structure Grossiere / Grove Structuur                             |
| Evolution au cours de la durée de vie - Evolutie tijdens de houdbaarheidsperiode | Perte de goût, couleur et arôme/Verlies van smaak, kleur en aroma |



| 4.4. Valeurs nutritionnelles par 100g ou 100 ml - Voedingswaarden per 100g of 100 ml |                                 |                             |        |
|--|---------------------------------|-----------------------------|--------|
|  | GDA g (Guideline daily amounts) | Moyenne par - Gemiddeld per | % GDA  |
|  | Based on CIAA recommendations   | 100 g                       |        |
| Énergie - Energie (kcal)*  | 2000                            | 199                         | 10,0%  |
| Énergie - Energie (kJ)*  |                                 | 835                         |        |
| Matières grasses - Vetten (g)*   | 70                              | 2,2                         | 3,1%   |
| dont acides gras saturés -<br>waarvan verzadigde vetten (g)*                         |                                 | 0,4                         |        |
| dont acides gras monoinsaturés -<br>waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren [g]*   |                                 | 0,3                         |        |
| dont acides gras polyinsaturés -<br>waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren [g]*    |                                 | 1,2                         |        |
| Glucides – Koolhydraten (g)*   | 270                             | 34,6                        | 12,8%  |
| dont sucres – waarvan suikers (g)*   | 90                              | 3,2                         | 3,6%   |
| Fibres alimentaires – Vezels (g)*  | 25                              | 10,2                        | 40,8%  |
| Protéines - Eiwitten (g)*  | 50                              | 5,8                         | 11,6%  |
| Sel - Zout (g)*  | 6                               | 38,8                        | 646,7% |
| Sodium [g] - Natrium [g]*  | 2,4                             | 15,5                        | 645,8% |

\* Si disponibles, les valeurs nutritionnelles des matières premières sont issues de l'USDA Food database. A défaut, elles proviennent de nos fournisseurs.

\* Les valeurs nutritionnelles des mélanges sont obtenues par calcul.

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

\* Indien beschikbaar zijn de voedingswaarden van de grondstoffen afkomstig van de USDA Food database. Zo niet, dan zijn ze afkomstig van onze leveranciers.

\* De voedingswaarden van de mengsels zijn door berekening verkregen.

## 5. ETIQUETAGE / ETIKETTERING

### 5.1 Indication de la durée de conservation - Aanduiding van de houdbaarheid

| Indication de la durée de conservation - Houdbaarheidsaanduiding | MM/AAAA<br>avec/met MM=mois/maand ;<br>AAAA=année/jaar | Exemple - Voorbeeld    | 05/2027                         |
|--|--|------------------------|---------------------------------|
| Impression - Wijze van indicatie                                 | inkjet label laser autre - ander                       |                        |                                 |
| Echantillons de rétention - Retentiestalen                       | oui / ja   | Fréquence - frequentie | min 1 par lot - min 1 per batch |

### 5.2 Indication de numéro de lot - Aanduiding van de partij (lot)

| Indication de numéro de lot - Lotaanduiding | Production number (PXXXXXX) et/ou en/of indication de la durée de conservation - Aanduiding van de houdbaarheid | Exemple - Voorbeeld | P170000 |
|---|---|---------------------|---------|
| Impression - Wijze van indicatie            | Autre - ander<br>inkjet label laser other - ander   |                     |         |

## 6. METHODE DE PREPARATION - BEREIDINGSWIJZE

|                         |
|-------------------------|
| <p>Selon le goût</p>    |
| <p>Volgens de smaak</p> |

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Date d'impression                | mercredi 17 mai 2023                        |
| Responsable / Verantwoordelijk : | Patricia Leleux - Quality Assistant and R&D |

signature / handtekening