



| |
|-------------------|
| 01401 |
| Reference article |

| | |
|---------------|-----------|
| Creation date | 5/09/2013 |
| Version | 12 |
| Revision | 8/05/2023 |

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE

| | | | |
|--|---|------------------------------|-------------------------------|
| Référence fournisseur - Referentie leverancier | 01401 | IS Curry Madras 450g H R PET | IS Kerrie Madras 450g H R PET |
| Code douanier - Douanewetboek | 09109105 | | |
| Origine (produit/matière première) - Oorsprong (product/grondstof) | Belgium | | |
| Nom botanique - Botanische naam | NA | | |
| Description générale - Algemene beschrijving | Mélange d'épices pour l'assaisonnement des plats indiens, sauces, ... | | |
| | Kruidenmengeling voor het kruiden van indiaanse gerechten, sauzen,... | | |
| 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 | |
| Tel & Fax | Belgique | |
| | Tel: 0032 2 389 47 70 | |
| E-mail | Fax: 0032 2 384 51 47 | |
| | 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 [24/24h -/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 | pg@thespicefactory.com | lma@thespicefactory.com | mcx@thespicefactory.com | pg@thespicefactory.com |

3. COMPOSITION PRODUIT - PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Liste des ingrédients - Ingrediëntenlijst

Coriandre, Curcuma, MOUTARDE, Cumin, Farine de pois chiche, Sel, Pili-pili, Fenouil, Fénuégrec, Cardamome, Ail, Poivre noir, Clou de girofle.

Koriander, Kurkuma, MOSTERD, Komijn, Kikkerewtenmeel, Zout, Chili, Venkel, Fenegriek, Kardemom, Knoflook, Zwarte peper, Kruidnagel.

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 Yes - No | Contaminations croisées - Kruisbesmetting Yes - No | Présent sur site - Aanwezig in productie Yes - No |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés - Glutenhoudende granen en producten hiervan | No | Yes | 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 | Yes | 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 ₂ - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), hoger dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt in SO ₂ | 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 Zo ja, detectielimieten van Fe | ≤ 3.2 mm |
| Si oui, limites de détection du non-Fe 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) : 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 | 90% < 0,5 mm | | |
| Autre-Andere | | % curcumā-kurkuma > 15% | | |
| Autre-Andere | | % sel - zout : 5% | | |

| 4.2 Paramètres microbiologiques - Microbiologische kenmerken | | | | |
|--|--|------------------------------------|---------|-------------------------|
| Micro-organismes – Micro-organismen | Unité - Eenheid | Valeur standard - Standaard waarde | Max. | Méthode - Methode |
| Salmonella / 25g | Présence / absence 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 | Jaune-Brun / Geel-Bruin |
| Goût - Smaak | Epicé Et Piquant / Gekruid En Pikant |
| Odeur - Geur | Epicé Et Piquant / Gekruid En Pikant |
| Consistance, texture - consistentie, textuur | Poudre / 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 |



| 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 | 315 | 15,8% |
| Énergie - Energie (kJ)* | | 1316 | |
| Matières grasses - Vetten (g)* | 70 | 12,9 | 18,4% |
| dont acides gras saturés - waarvan verzadigde vetten (g)* | | 1,3 | |
| dont acides gras monoinsaturés - waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren [g]* | | 7,7 | |
| dont acides gras polyinsaturés - waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren [g]* | | 2,4 | |
| Glucides – Koolhydraten (g)* | 270 | 27,8 | 10,3% |
| dont sucres – waarvan suikers (g)* | 90 | 2,6 | 2,9% |
| Fibres alimentaires – Vezels (g)* | 25 | 26,4 | 105,6% |
| Protéines - Eiwitten (g)* | 50 | 13,5 | 27,0% |
| Sel - Zout (g)* | 6 | 4,95 | 82,5% |
| Sodium [g] - Natrium [g]* | 2,4 | 1,98 | 82,5% |

* 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 avec/met MM=mois/maand ; 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 inkjet label laser other - ander | | |

6. METHODE DE PREPARATION - BEREIDINGSWIJZE

| |
|------------------|
| Selon le goût |
| Volgens de smaak |

| | |
|----------------------------------|---|
| Date d'impression | lundi 8 mai 2023 |
| Responsable / Verantwoordelijk : | Patricia Leleux - Quality Assistant and R&D |

signature / handtekening