

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
**PRODUCT SPECIFICATION**  
**PRODUCTSPECIFICATIE**



<b>REFERENCE RECETTE 2VD</b> <i>RECIPE REFERENCE 2VD</i> RECEPTREFERENTIE 2VD	<b>REC65</b>	
<b>ARTICLE</b> <i>ARTICLE</i> ARTIKEL	<b>CROUTONS GRILLES A L'AIL</b> <i>TOASTED CROUTONS WITH GARLIC</i> GEROOSTERDE CROUTONS MET KNOFLOOK	
<b>INFORMATION SOCIETE</b> <i>COMPANY INFORMATION</i> BEDRIJFSINFORMATIE	2VD SPRL Rue de l'Île Dossai, 17 5300 – Sclayn (Andenne) BELGIUM BE 0447.328.564	TEL: +32 (0)85.82.60.01 FAX: +32 (0)85.31.89.74 <a href="mailto:info@2vd.eu">info@2vd.eu</a> www.croustisalade.com
<b>DATE DE CREATION</b> <i>CREATION DATE</i> AANMAAKDATUM	<b>DATE DE MODIFICATION</b> <i>MODIFICATION DATE</i> WIJZIGINGSDATUM	<b>VERSION</b> <i>VERSION</i> VERSIE
17-12-2018	18-03-2025	2

<b>CODE DOUANIER</b> <i>CUSTOMS CODE</i> DOUANE CODE		<b>TRACABILITE</b> <i>TRACEABILITY</i> TRACEERBAARHEID	<b>N° lot = DLUO</b> <i>Batch number = Best before date</i> Batchnummer = THT
--	--	--	---

<b>DENOMINATION / DESCRIPTION</b> <i>DENOMINATION / DESCRIPTION</i> DENOMINATION / OMSCHRIJVING	Croûtons grillés à l'ail <i>toasted croutons with garlic</i> geroosterde croutons met knoflook
<b>INGREDIENTS</b> <i>INGREDIENTS</i> INGREDIËNTEN	<b>Ingredients: Croûtons 87% (farine de BLE, huile de tournesol, gluten de BLE, sel, sucre, levure) , Huile de tournesol 7%, Arome ail pour croûtons (Maltodextrine de pomme de terre, sel, ail , arôme naturel d'ail) .</b> <b>Ingredients: Croutons 87% (WHEAT flour, sunflower oil, WHEAT gluten, salt, sugar, yeast) , Sunflower oil 7%, Garlic flavouring for croutons (potato maltodextrin, salt, garlic, natural garlic flavouring)</b> <b>Ingrediënten: Croutons 87% (TARWEbloem, zonnebloemolie, TARWEgluten, zout, suiker, gist) , Zonnebloemolie 7%, Knoflookaroma voor croutons (aardappelmaltodextrine, zout, knoflook, natuurlijk knoflookaroma)</b>
<b>ORIGINE</b> <i>ORIGIN</i> OORSPRONG	<b>Produit aromatisé et conditionné en Belgique avec des matières premières de différentes origines.</b> <i>Product flavored and packed in Belgium with raw materials from different origins.</i> Op smaak gebracht en verpakt in België met grondstoffen van verschillende oorsprong.
<b>UTILISATION</b> <i>USE</i> GEBRUIK	<b>Pour agrémenter les soupes, potages, veloutés et d'autres préparations culinaires.</b> <i>To garnish soups, veloutés, and other culinary products.</i> Ter vervollediging van soepen, veloutés en andere culinaire bereidingen.

<b>1</b>	<b>CONSERVATION</b> <i>CONSERVATION</i> BEHOUD
<b>CONSERVATION</b> <i>CONSERVATION</i> BEHOUD	<b>A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Bien refermer l'emballage après ouverture et consommer rapidement pour bénéficier de toute la saveur et texture du produit.</b> <i>Store in a dry place, away from heat and light. Keep container tightly closed after opening and consume quickly to enjoy the full flavor and texture of the product.</i> Droog, fris en donker bewaren. Eens geopend, de verpakking goed sluiten en snel consumeren om de volle smaak textuur van het product te behouden.
<b>DUREE DE VIE MINIMALE GARANTIE</b> <i>GUARANTEED MINIMAL SHELF-LIFE</i> GEGARANDEERD MINIMAAL HOUBAARHEID	180 jours / days / dagen

<b>2</b>	<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b> <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i> ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN
<b>ASPECT / COULEUR</b> <i>ASPECT / COLOR</i> ASPECT / KLEUR	<b>Croûtons frits cubiques d'environ 12-12mm de couleur claire légèrement dorée</b> <i>12-12mm cubic fried croutons, light in color and slightly golden.</i> 12-12mm kubusvormige gebakken croutons, licht van kleur en licht goudkleurig
<b>TEXTURE</b> <i>TEXTURE</i> TEXTUUR	<b>Croustillante</b> <i>Crunchy</i> Knapperige
<b>ODEUR</b> <i>ODOR</i> GEUR	<b>Caractéristique des ingrédients, absence d'odeur étrangère.</b> <i>Characteristic of ingredients, no off odor.</i> Karakteristieke geur ingrediënten, geen vreemde geur.
<b>SAVEUR</b>	<b>Caractéristique des ingrédients, absence de saveur étrangère.</b>

TASTE SMAAK	Characteristic of ingredients, no off taste. Karakteristieke geur ingrediënten, geen vreemde smaak.
----------------	--

3					DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g NUTRITION DECLARATION PER 100g VOEDINGSWAARDEVERMELDING PER 100g				
VALEUR ENERGETIQUE ENERGY ENERGIE	1914		kJ	GLUCIDES CARBOHYDRATE KOOLHYDRATEN	65				g
	456		Kcal	DONT SUCRES OF WHICH SUGARS WAARVAN SUIKERS	4,4				g
MATIERES GRASSES FAT VETTEN	17		g	FIBRES ALIMENTAIRES FIBRE VEZELS	3,6				g
DONT ACIDES GRAS SATURES OF WHICH SATURATES WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN	1,6		g	PROTEINES PROTEIN EIWITTEN	9				g
				SEL SALT ZOUT	2,9				g
SOURCE D'INFORMATION SOURCE OF INFORMATION INFORMATIEBRON	Spécifications fournisseurs matières premières et calcul selon recette. Raw material supplier specifications and calculation according to recipe. Grondstofleveranciersspecificaties en berekening volgens recept.								

4				CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN			
HUMIDITE HUMIDITY VOCHT	<10%	ACTIVITE DE L'EAU (Aw) WATER ACTIVITY (Aw) WATER ACTIVITEIT (Aw)					<0,60

5				CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN			
PARAMETRE PARAMETER PARAMETER				CIBLE TARGET DOELWIT		TOLERANCES TOLERANCES TOLERANTIES	
Flore totale (aérobie mésophile) Total plate count (mesophilic aerobic) Totaal kiemgetal (mesofiele aërobe)		ufc/g cfu/g kve/g		<10 <sup>5</sup>		<10 <sup>6</sup>	
E.coli E.coli E.coli		ufc/g cfu/g kve/g		<10		<10 <sup>2</sup>	
Levures Yeasts Gisten		ufc/g cfu/g kve/g		<10 <sup>3</sup>		<10 <sup>4</sup>	
Moisissures Moulds Schimmels		ufc/g cfu/g kve/g		<10 <sup>3</sup>		<10 <sup>4</sup>	
Salmonella spp.		ufc cfu kve		Abs/25g		Abs/25g	
Listeria monocytogenes*		ufc cfu kve		Abs		<10 <sup>2</sup>	

Les produits de type « croutons », avec une Aw <0,60, ne présentent pas de risque de développement de microorganismes pathogènes. 2VD réalise des analyses microbiologiques périodiquement sur des produits finis aromatisés et/ou mélangés en interne. Ces analyses sont faites dans le cadre de la validation interne du processus de fabrication (conditions d'hygiène et respect des bonnes pratiques).

"Croutons" products, with an Aw <0.60, do not present a risk of pathogenic microorganisms' development. 2VD periodically performs microbiological analyzes on finished products internally flavored and / or mixed. These analyzes are carried out as part of the internal validation of the manufacturing process (hygienic conditions and compliance with good practices).

"Croutons" -producten, met een Aw <0,60, vormen geen risico voor de ontwikkeling van pathogene micro-organismen. 2VD voert periodiek microbiologische analyses uit op afgewerkte producten met een interne smaak en / of mix. Deze analyses worden uitgevoerd als onderdeel van de interne validatie van het productieproces (hygiënische omstandigheden en naleving van goede praktijken).

\*Applicable aux denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de L. monocytogenes, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales. Produit ne favorisant pas le développement de L.monocytogenes si Aw<0,92.

\*Applicable to ready-to-eat foods that do not permit the development of L. monocytogenes, other than those intended for infants or for special medical purposes. Product does not promote the development of L. monocytogenes if Aw<0.92.

\* Van toepassing op kant-en-klare levensmiddelen die de ontwikkeling van L. monocytogenes niet toelaten, anders dan die bedoeld voor zuigelingen of voor speciale medische doeleinden. Product bevordert de ontwikkeling van L. monocytogenes niet als Aw <0,92.

6				ALLERGENES ALLERGENS ALLERGENEN			
ALLERGENE ALLERGEN				PRESENT DANS LE PRODUIT		PRESENT DANS LE SITE DE FABRICATION	

ALLERGEN	PRESENT IN THE PRODUCT AANWEZIG IN HET PRODUCT	PRESENT IN PRODUCTION SITE AANWEZIG IN PRODUCTIEPLAATS
<b>Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.</b> <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.</i> Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen.	<b>OUI</b> YES JA	<b>OUI</b> YES JA
<b>Crustacés et produits à base de crustacés.</b> <i>Crustaceans and products thereof.</i> Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.	<b>NON</b> NO NEEN	<b>NON</b> NO NEEN
<b>Œufs et produits à base d'œufs.</b> <i>Eggs and products thereof.</i> Eieren en producten op basis van eieren.	<b>NON</b> NO NEEN	<b>OUI</b> YES JA
<b>Poissons et produits à base de poissons.</b> <i>Fish and products thereof.</i> Vis en producten op basis van vis.	<b>NON</b> NO NEEN	<b>NON</b> NO NEEN
<b>Arachides et produits à base d'arachides.</b> <i>Peanuts and products thereof.</i> Aardnoten en producten op basis van aardnoten.	<b>NON</b> NO NEEN	<b>OUI</b> YES JA
<b>Soja et produits à base de soja.</b> <i>Soybeans and products thereof.</i> Soja en producten op basis van soja.	<b>NON</b> NO NEEN	<b>OUI</b> YES JA
<b>Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).</b> <i>Milk and products thereof (including lactose).</i> Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose).	<b>NON</b> NO NEEN	<b>OUI</b> YES JA
<b>Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits.</b> <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof.</i> Noten, namelijk amandelen (Amygdalus communis L.), hazelnoten (Corylus avellana), walnoten (Juglans regia), cashewnoten (Anacardium occidentale), pecannoten (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), paranoten (Bertholletia excelsa), pistachenoten (Pistacia vera), macadamianoten (Macadamia ternifolia) en producten op basis van noten.	<b>NON</b> NO NEEN	<b>OUI</b> YES JA
<b>Céleri et produits à base de céleri.</b> <i>Celery and products thereof.</i> Selderij en producten op basis van selderij.	<b>NON</b> NO NEEN	<b>NON</b> NO NEEN
<b>Moutarde et produits à base de moutarde.</b> <i>Mustard and products thereof.</i> Mosterd en producten op basis van mosterd.	<b>NON</b> NO NEEN	<b>OUI</b> YES JA
<b>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.</b> <i>Sesame seeds and products thereof.</i> Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.	<b>NON</b> NO NEEN	<b>NON</b> NO NEEN
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg.</b> <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg.</i> Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg.	<b>NON</b> NO NEEN	<b>OUI</b> YES JA
<b>Lupin et produits à base de lupin.</b> <i>Lupin and products thereof.</i> Lupine en producten op basis van lupine.	<b>NON</b> NO NEEN	<b>NON</b> NO NEEN
<b>Mollusques et produits à base de mollusques.</b> <i>Molluscs and products thereof.</i> Weekdieren en producten op basis van weekdieren.	<b>NON</b> NO NEEN	<b>NON</b> NO NEEN
<b>MESURES EN PLACE POUR EVITER LA CONTAMINATION CROISEE</b> <b>MEASURES IN PLACE TO AVOID CROSS-CONTAMINATION</b> <b>MAATREGELEN OM KRUISVERONTREINIGING TE VOORKOMEN</b>		
<b>-Formation du personnel concernant la gestion des allergènes. / -Staff training concerning allergen's management. / -Personeelstraining over het beheer van allergenen.</b>		
<b>-Gestion de la présence d'allergènes dans les matières premières. / -Management of raw materials allergen content. / -Beheer van het allergeengehalte van grondstoffen.</b>		
<b>-Instructions de stockage. / -Storing instructions. / -Instructies opslaan.</b>		
<b>-Instructions de production: Planification de la production en fonction de la teneur en allergènes et nettoyage humide en cas de risque de contamination croisée et utilisation d'outils/conteneurs spécifiques par recette et nettoyage humide après utilisation. / -Production instructions: Production scheduling according to allergen content and wet cleaning when cross-contamination risk and use of specific tools/containers per recipe and wet cleaning after use. / -Productie-instructies: Productieplanning volgens allergenengehalte en natte reiniging bij kruisbesmettingsrisico en gebruik van specifiek gereedschap / containers per recept en natte reiniging na gebruik.</b>		

7	<b>LEGISLATION</b> <b>LEGISLATION</b> <b>WETGEVING</b>
<b>LES PRODUITS FOURNIS PAR 2VD SPRL REpondent AUX REGLEMENTS SUIVANTS</b> <i>PRODUCTS SUPPLIED BY 2VD MEETS NEXT REGULATIONS</i> <b>DOOR 2VD GELEVERDE PRODUCTEN VOLDOEN AAN VOLGENDE REGELGEVING</b>	
<b>CONTAMINANTS</b> <b>CONTAMINANTS</b> <b>VERONTREINIGINGEN</b>	<b>RÈGLEMENT (CE) No 2023/915 DE LA COMMISSION du 25 Avril 2023 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et ses modifications.</b> <i>COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/915 of 25 April 2023 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and its amendments.</i> <b>VERORDENING (EG) Nr. 2023/915 VAN DE COMMISSIE van 25 april 2023 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen en zijn wijzigingen.</b>
<b>RESIDUS DE PESTICIDES</b> <b>PESTICIDE RESIDUES</b> <b>BESTRIJDINGSMIDDELENRESIDUEN</b>	<b>RÈGLEMENT (CE) NO 396/2005 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 23 février 2005 concernant 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/CEE du Conseil.</b> <i>REGULATION (EC) NO 396/2005 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC.</i> <b>VERORDENING (EG) Nr. 396/2005 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad.</b>
<b>OGM – Ce produit ne doit pas être étiqueté selon :</b>  <i>GMO - This product should not be labeled according to:</i>  <b>GGO - Dit product mag niet worden geëtiketteerd volgens:</b>	<b>RÈGLEMENT (CE) No 1829/2003 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et RÈGLEMENT (CE) No 1830/2003 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.</b> <i>REGULATION (EC) No 1829/2003 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 22 September 2003 on genetically modified food and feed and REGULATION (EC) No 1830/2003 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC.</i> <b>VERORDENING (EG) Nr. 1829/2003 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders en VERORDENING (EG) Nr. 1830/2003 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG.</b>
<b>IONISATION</b> <b>IONISING RADIATION</b> <b>IONISERENDE STRALING</b>	<b>DIRECTIVE 1999/2/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.</b> <i>DIRECTIVE 1999/2/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 22 February 1999 on the approximation of the laws of the Member States concerning foods and food ingredients treated with ionising radiation.</i> <b>RICHTLIJN 1999/2/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 22 februari 1999 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake de behandeling van voedsel en voedselingredienten met ioniserende straling.</b>

8	<b>COMMENTAIRES</b> <b>COMMENTS</b> <b>OPMERKINGEN</b>
8.1.	<b>L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons à l'état actuel de notre connaissance.</b> <i>The information contained in this datasheet is the one which we have in the present state of our knowledge.</i> <b>De informatie in deze datasheet is degene die we hebben in de huidige staat van onze kennis.</b>
8.2.	<b>Toutes nos lignes de conditionnement ne sont pas équipées d'un système de détection de métaux. Veuillez nous contacter si vous désirez des informations plus précises concernant les produits fournis à votre société.</b> <i>Not all of our packaging lines are equipped with a metal detection system. Please contact us if you require more specific information regarding the products supplied to your company.</i> <b>Niet al onze verpakkinglijnen zijn uitgerust met een metaaldetectiesysteem. Neem contact met ons op als u meer specifieke informatie wenst over de producten die aan uw bedrijf worden geleverd.</b>
8.3.	<b>Veillez noter que les pourcentages indiqués concernent le pourcentage d'ingrédients utilisés lors de la fabrication. Pour des raisons intrinsèques liées au processus de fabrication / conditionnement, des variations peuvent apparaître sur le produit fini, en particulier pour les petits emballages.</b> <i>Please note that indicated percentages concern % of ingredients used during manufacturing. Due to intrinsic reasons of the manufacturing / packaging process, variations may appear on finished product, especially when small packaging format.</i> <b>Hou er rekening mee dat de aangegeven percentagen betrekking hebben op% van de ingrediënten die tijdens de productie zijn gebruikt. Vanwege intrinsieke redenen van het productie- / verpakkingproces kunnen variaties op het eindproduct optreden, vooral wanneer het een klein verpakking formaat is.</b>
8.4.	<b>Les origines sont données à titre informatif et peuvent varier selon les conditions du marché.</b> <i>The origins are given for information and may vary depending on market conditions.</i> <b>De oorsprong wordt gegeven ter informatie en kan variëren afhankelijk van de marktomstandigheden.</b>
8.5	<b>Malgré toutes nos précautions afin d'éviter la contamination croisée, des traces d'allergènes peuvent subsister et seront notés sur l'étiquette produit le cas échéant.</b> <i>Despite all our precautions to avoid cross-contamination, traces of allergens may remain and will be noted on the product label where appropriate.</i>

Ondanks al onze voorzorgsmaatregelen om kruisbesmetting te voorkomen, kunnen er sporen van allergenen achterblijven die waar nodig op het productetiket worden vermeld.

**9**

**CERTIFICATION**  
*CERTIFICATION*  
CERTIFICATIE

**IFS FOOD**  
**IFS BROKER**  
**BIO**

**CREE PAR / REVISE PAR**  
*CREATED BY / REVISED BY*  
AANGEMAAKT DOOR / HERZIEN DOOR

**Arthur Chester DONGMO**