

**DESIGNATION DU PRODUIT / product name :** CAVIAR PERLE NOIRE AUTHENTIQUE / EXPERIENCE

**COORDONNEES FOURNISSEUR / supplier address**

- Nom / name : AQUADEM SA  
- Adresse/ address : CROS NOIR  
24 620 LES EYZIES  
- Téléphone / telephone : 05 53 29 68 13 Fax / Fax \_\_\_\_\_  
- N° agrément CEE / sanitary agreement number : FR 24 172 0007  
- Code emballer / packing code : FR 24 172 007 R/T  
- Interlocuteur Service Qualité / quality department contact : Frederic VIDAL  
- Adresse e-mail / e mail : frederic.vidal@caviar-perle-noire.com

**COORDONNEES FABRICANT / manufacturer address**

- Nom / name : Idem  
- Adresse/ address : \_\_\_\_\_  
- Téléphone / telephone : \_\_\_\_\_ Fax / Fax \_\_\_\_\_  
- N° agrément CEE / sanitary agreement number : FR 24 172 007 R/T  
- Code emballer / packing code : \_\_\_\_\_  
- Interlocuteur Service Qualité / quality department contact : \_\_\_\_\_  
- Adresse e-mail / e mail : \_\_\_\_\_

**CONTACT EN CAS DE CRISE / crisis contact**

- Nom / name : idem  
- Adresse/ address : \_\_\_\_\_  
- Téléphone / telephone : \_\_\_\_\_ Fax / Fax \_\_\_\_\_  
- Adresse e-mail / e mail : \_\_\_\_\_

**ATTESTATION OGM - IONISATION – nanomatériaux – bien-être animal / GMO – Ionization - nanomaterials attestation – animal wellbeing**

A la signature de cette fiche technique, le fournisseur atteste que les produits décrits dans cette fiche :  
By the signature of this technical file, the supplier certify that products described in this file :

- Ne contiennent pas d'ingrédients, additifs, ou support d'arômes génétiquement modifiés tels que définis par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003
- *Don't contain genetically modified ingredients, additive or aromas' support such as defined by the rules CE n°1829/2003 and 1830/2003 of September 22<sup>nd</sup>, 2003*
- ne contiennent pas d'ingrédients ionisés ou ne sont pas ionisés et ne nécessitent donc pas un étiquetage spécifique en application de la directive 1999/2 du 22 février 1999.
- *Don't contain ionized ingredients or are not ionized and don't require a specific labeling in application of the EU directive 1999/2 of February 22<sup>nd</sup>, 1999.*
- Ne contiennent pas de nanomatériaux et ne nécessitent pas un étiquetage spécifique en application du règlement INCO 1169/2011
- *Don't contain nanomaterials and don't require a specific labeling in application of the regulation 1169/2011.*

Pour les matières premières d'origine animale : le bien-être animal est devenu un objectif sociétal partagé. Il s'appuie sur cinq libertés : l'absence de faim, de soif et de malnutrition ; le maintien du confort de l'animal ; l'absence de douleur physique, de maladie ou de blessure ; l'expression des comportements normaux de l'espèce ; l'absence de peur ou d'anxiété. Dans ce contexte, les professionnels de la filière pêche garantissent la santé et le bien-être des animaux. Des initiatives collectives, professionnelles et volontaires sont mises en place afin de garantir une pratique moderne, responsable et attentive aux attentes du public (traçabilité, santé des poissons, fourniture d'une alimentation saine équilibrée et suivie, espace suffisamment spacieux pour pouvoir se déplacer librement, bien-être des animaux selon la définition ci-dessus...)

*For raw materials of animal origin: Animal well being has become a shared societal objective. It's based on five freedoms: absence of*



## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / *sensory characteristics* CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / *sensory characteristics*

- Texture / <i>texture</i>	_____
- Couleur / <i>color</i>	_ Bronze/ Grey to Black _____
- Odeur / <i>odor</i>	Aucune _____
- Goût / <i>taste</i>	_____

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO CHIMIQUES / *microbiological and physico chemical characteristics*

TEXTE(S) DE REFERENCE (LEGISLATION) / *REFERENCE TEXT (REGULATION)* : **AGREMENT SANITAIRE** : HACCP

Le fournisseur s'engage à respecter la réglementation française en vigueur concernant les contaminants chimiques, physiques et microbiologiques.

*The supplier undertakes to respect the french regulation in force about chemical, physical and microbiological contaminants.*

GERMES / <i>bacteria</i>	SEUIL / <i>TRESHOLD</i>	FREQUENCE / <i>frequency</i>	PHYSICO CHIMIE / <i>Physico chemical</i>	SEUIL / <i>TRESHOLD</i>	FREQUENCE / <i>frequency</i>
Micro-organismes à 30°C / <i>micro-organisms at 30°C</i>	100 000 for Authentique 10 000 for Experience		pH		
			Aw		
Coliformes totaux / <i>total coliforms</i>	10		Humidité / <i>humidity</i>		
Escherichia coli	10		Chlorures / <i>chloride</i>		
Staphylocoques à coagulase positive / <i>Pathogenics Staphylocoques</i>	10		Métaux lourds / <i>heavy metals</i>		
Anaérobies sulfito-réducteurs / <i>Sulphito reducer anaerobe</i>	1		Pesticides / <i>pesticide</i>	0	
Salmonelles / <i>salmonella</i>	0		Résidus vétérinaires / <i>veterinary remnant</i>	0	
Listeria monocytogenes	0		Dioxine / <i>dioxin</i>	0	
Levures / <i>Yeast</i>			PCB	0	
Moisissures / <i>Moulds</i>			HAP		
Autres / <i>others</i>			Autres / <i>others</i>		

<u>ALLERGENES / <i>allergens</i></u>	Présence dans les ingrédients <i>Presence in the ingredients</i>		Utilisation sur votre site de production <i>Used in your production plant</i>		ETIQUETAGE Risque de contamination croisée en production (Ex : traces de ...) <i>Risk of crossed contamination in production labeling (Ex : trace of...)</i>	
	OUI / <i>yes</i>	NON / <i>no</i>	OUI / <i>yes</i>	NON / <i>no</i>	OUI / <i>yes</i>	NON / <i>no</i>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten		N		N		N

<i>Cereals containing gluten, and products thereof</i>						
Crustacés et produits à base de crustacés <i>Crustaceans and products thereof</i>		N		N		N
Œufs et produits à base d'œufs <i>Eggs and products thereof</i>		N		N		N
Poissons et produits à base de poissons <i>Fish and products thereof</i>	O		O			N
Arachides et produits à base d'arachides <i>Peanuts and products thereof</i>		N		N		N
Soja et produits à base de soja <i>Soybeans and products thereof</i>		N		N		N
Lait et produits laitiers (y compris lactose) <i>Milk and products thereof (including lactose),</i>		N		O		N
Fruits à coque et produits dérivés <i>Nuts and products thereof</i>		N		N		N
Céleri et produits à base de céleri <i>Celery and products thereof</i>		N		N		N
Moutarde et produits à base de moutarde <i>Mustard and products thereof</i>		N		N		N
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame <i>Sesame seeds and products thereof</i>		N		N		N
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/Kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2</i>		N		N		N
Lupin et produits à base de lupin <i>Lupin and products thereof</i>		N		N		N
Mollusques et produits à base de mollusque <i>Molluscs and products thereof</i>		N		N		N
BHA (E320) - BHT (E321)		N		N		N

*DUREE DE VIE DU PRODUIT ET CONSERVATION / product shelf life and preservation*

Type de produit / <i>product type</i>	Frais / Surgelé / Sec / Conserve / Semi-conserve / autre : <i>Fresh / frozen / dry / can / semi can / other :</i>	
DLUO ou DLC / <i>best before date</i>	Totale / <i>total</i>	A réception / <i>at reception</i>
	3 Months for Authentic / 12 months for Experience caviar	
Température de conservation / <i>preservation temperature</i>	-2 to +4 °C	
Conditions de conservation / <i>preservation conditions</i>	CHAMBRE FROIDE / COLD ROOM	
Température et durée de vie du produit après ouverture / <i>product temperature and shelf life after opening</i>	24H	
Conseil d'utilisation / <i>advice use</i>		

**VALEURS NUTRITIONNELLES / *nutritional values***

<b>SYSTEME EUROPEEN / <i>European system</i></b>	
	<b>g / 100g</b>
Valeur énergétique (kJ et kcal) / <i>Calories (kJ and kcal)</i>	1127/270
Matières grasses / <i>Total Fat</i>	18
AG saturés / <i>saturated fat</i>	
AG mono insaturés / <i>mono unsaturated fat</i>	
AG poly insaturés / <i>poly unsaturated fat</i>	
AG trans / <i>trans fat</i>	
Cholestérol / <i>cholesterol</i>	
Glucide totaux / <i>total carbohydrate</i>	1.1
Glucides assimilables / <i>assimilable carbohydrate</i>	
Sucre / <i>sugar</i>	0.7
Sucres ajoutés / <i>added sugar</i>	0
Polyols / <i>polyols</i>	
Amidon / <i>starch</i>	
Fibres alimentaires / <i>fibres</i>	
Protéines / <i>protein</i>	26
Sodium / <i>Sodium</i>	
Sel / <i>salt</i>	3.3 to 4
Calcium / <i>calcium</i>	
Fer / <i>iron</i>	
Vitamine D / <i>vitamin D</i>	
Potassium / <i>potassium</i>	
Vitamines et sels minéraux / <i>vitamins and minerals</i>	
Poids portion / <i>serving size</i>	
Nombre portion par UVC / <i>servings per container</i>	

*IDENTIFICATION DU NUMERO DE LOT / lot number identification*

A quoi correspond la notion de lot ? To what correspond the lot number ? date de repotage / Packing date in tins from mother tin

Explication du format du n° de lot / *lot number explication* : \_\_\_\_\_

*The lot number must clearly appear on delivery papers*

L'étiquette respecte la réglementation européenne 1169/2011 dite INCO et CITES Washington convention.  
Label respect european regulations 1169/2011 and CITES Washington convention..

**CONDITIONNEMENT / Packaging**

Unité de vente / <i>container</i>	L      mL      g      kg tins with variable net weight of 10,20,30,50,100,200, 500, 1000 g	
Nature de l'emballage / <i>first packing material</i>	Aluminium for 10/20/30/50 g tins. White iron for 100/200/500/1000g. All with alimentary edible varnish. EU Certificate on request	Recyclabe
Nature du sur-emballage / <i>second packing material</i>	Carton	Recyclabe

**Attestation d'alimentarité :** Le fournisseur garantit que les matériaux d'emballages sont conformes aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

**Food contact declaration of conformity :** *The supplier guarantees that packing materials are in conformity with French and European regulation about materials and object in contact with foods.*

Le matériau d'emballage devra assurer les qualités sanitaires et organoleptiques du produit jusqu'à la fin de sa durée de vie.  
*The packing material would ensure product sanitary and sensory quality until the end of shelf life.*

**COLISAGE ET PALETTISATION / parcel and palettisation**

Poids net / <i>Net Weight</i>		Poids brut / <i>gross weight</i>	
Dimension de la pièce / <i>unit dimension</i>			
pièce par colis / <i>unit by package</i>	On Customer request but 5*units		
Dimension colis / <i>package dimension</i>			
Poids net colis / <i>package net weight</i>		Poids brut colis / <i>package gross weight</i>	
colis par couche / <i>package by layer</i>			
pièce par couche / <i>unit by layer</i>			
couches par palette / <i>layer by pallet</i>			
colis par palette / <i>package by pallet</i>			
pièce par palette / <i>unit by pallet</i>			
Dimension palette / <i>pallet dimension</i>			

Poids net palette / <i>pallet net weight</i>		Poids brut palette / <i>pallet gross weight</i>	
--	--	---	--

Le fournisseur s'engage à :

- appliquer les principes contenus dans la déclaration universelle des droits de l'homme, la convention relative aux droits de l'enfant et la déclaration de l'organisation internationale du travail *The supplier warrants :*
- *application of principles contained in the Universal Declaration of Human Rights, the Convention on the rights of the Child and the Declaration of the International Labour Organization (ILO)*

<b>LE FOURNISSEUR / <i>Supplier Manufacturer</i></b>
Nom du fournisseur / <i>supplier name</i> : AQUADEM SA
Fait à / <i>do at</i> : EYZIES DE TAYAC
Date / <i>date</i> : 01/01/2022
Nom / <i>name</i> : VIDAL
Fonction / <i>profession</i> : CEO
Signature / <i>signature</i> :
Cachet / <i>Stamp</i> :

