



1



Session d'information sur les allergènes

Ondertitel



2

- Actif dans l'alimentation et les aliments pour animaux de compagnie
- Établi depuis 2002
- 80 membres du personnel
- Situé à Sint-Denijs-Westrem



implementatie van
normen



productontwikkeling



etikettering &
specificatiebeheer



opleidingen



audits & inspecties



advies

Introduction

**Règlement (UE) concernant l'information des consommateurs sur
les denrées alimentaires (FIC) n° 1169/2011 du Parlement
européen et du Conseil du 25 octobre 2011**



Introduction

Arrêté royal fixant les dispositions relatives à la communication de certaines substances et produits provoquant des allergies ou intolérances aux denrées alimentaires non préemballées



Introduction

- En vigueur depuis le 13/12/2014
- Loi = Obligation d'informer sur les allergènes présents dans vos plats et boissons
- Responsabilité civile
- Pénalités possibles de part et d'autre : service d'inspection et poursuites des clients.
- L'importance d'un bon système de gestion des allergènes augmente





Allergie alimentaire ≠ intolérance alimentaire

solucious

7

Allergie alimentaire

- Allergie = réaction anormale et excessive face à une ou plusieurs substances (contrairement à d'autres qui n'ont pas de réactions)
- Allergènes = des substances capables de provoquer une réaction allergique
- Allergènes = 95% protéines - 5 % autres
- Réactions allergiques: selon l'individu



solucious

8

Allergie alimentaire

De plus en plus d'allergies chez nos enfants

Rédaction en ligne

Maladies en plein boom, les allergies touchent principalement les plus jeunes d'entre nous. Face à ce diagnostic, certains parents sont inquiets, car la manifestation allergique peut être violente. Mais aujourd'hui, les progrès de la prise en charge permettent à l'enfant allergique de vivre comme tous les enfants à la condition qu'un traitement adapté soit rapidement mis en place.



Photo News/Frederick Defoort

réagir

J'aime Partager 22

Tweeter

8+1 0



> Quelles allergies chez mon enfant?

En Belgique, l'allergie la plus fréquente, tant chez les enfants que chez les adultes, est l'allergie aux acariens. Parmi les autres allergènes, on retrouve les pollens de graminées, les pollens de bétulacées (noisetier, aune, charme, bouleau), les poils de chats et chiens, les blattes ou cafards, des moisissures de l'air ou encore les poils de lapins et chevaux. Les allergies alimentaires sont par ailleurs elles aussi de plus en plus fréquentes. En fonction de l'âge, citons l'allergie au lait de vache, aux œufs, à l'arachide ou cacahuète, au poisson, aux fruits à coques (noisettes, noix...) et plus rarement au soja ou à la moutarde.

solucious

9

Allergie alimentaire

- Seul moyen : éliminer l'allergène concerné
- Auto-injecteur d'adrénaline ou stylo d'urgence en cas de réaction anaphylactique



solucious

10

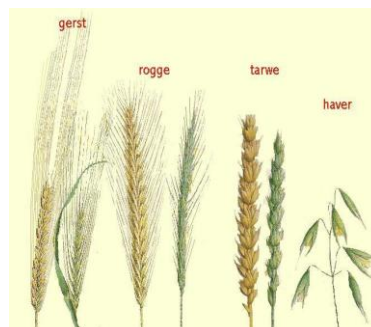
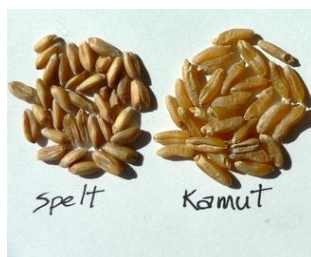
Les 14 allergènes à déclarer



Les 14 allergènes à déclarer

• Gluten (dans diverses céréales) :

- Blé
- Seigle
- Orge
- Épeautre
- Blé Khoran (kamut)
- Avoine



Les 14 allergènes à déclarer

- Où trouve-t-on le GLUTEN?



Les 14 allergènes à déclarer



Les pommes de terre sont également sans gluten !

Les 14 allergènes à déclarer

- Des œufs :
 - Jaune d'œuf et le blanc d'œuf
 - L'allergie à l'œuf, avec le lait et l'arachide, est la plus courante dans le monde occidental.
 - Les œufs désignent les œufs en coquille pondus par des oiseaux d'élevage et destinés à la consommation humaine directe ou à la préparation d'ovoproduits.
- Où trouve-t-on des œufs?



 solucious

15

Les 14 allergènes à déclarer

- Le poisson :
 - La protéine parvalbumine responsable de l'allergie.
 - On en trouve dans la plupart des types de poissons.
 - Des niveaux élevés d'histamine, notamment dans les poissons en conserve comme le thon, peuvent également provoquer des réactions allergiques.
- Où trouve-t-on du poisson?



 solucious

16

Les 14 allergènes à déclarer

- Arachides:
 - Également appelés cacahuètes, noix de singe, arachides ou noix oléagineuses et produits à base d'arachides (par exemple, huile d'arachide, hydrolysate de protéines, ...).
 - Ce ne sont pas vraiment des noix, mais des légumineuses qui poussent sous terre.
 - L'arachide est l'un des allergènes les plus puissants. Chez une partie des personnes allergiques aux arachides, des réactions anaphylactiques potentiellement mortelles se produisent après l'ingestion d'arachides.

- Où trouve-t-on des arachides ?



solucious

17

Les 14 allergènes à déclarer

- Le soja :
 - Le soja et les produits à base de soja.
 - Légumineuse dont les grains de la gousse sont transformés en huile, lécithine (émulsifiant E322) ou farine et divers produits dérivés.
 - ≠ Germes de soja (soja vert ou haricot Mung, une légumineuse) mais une allergie croisée est possible.

- Où trouve-t-on du SOJA ?



solucious

18

Les 14 allergènes à déclarer

- Le lait :
 - Inclusion de lactose.
 - Indiquez l'origine ; par exemple : "caséine (lait)" ou "protéine de lait".
 - Les ingrédients portant la désignation "fromage", "crème", "beurre" et "yaourt" sont suffisamment clairs -> aucune mention supplémentaire dérivée du lait.
 - Le lait désigne essentiellement le lait séparé par la glande mammaire d'un ou plusieurs animaux de ferme tels que la vache, la chèvre, le cheval, le mouton.
- Où trouve-t-on du LAIT ?



solucious

19

Les 14 allergènes à déclarer

- Des noix :
 - Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de noix (huile de noix, pâte d'amande).
 - Les personnes allergiques aux arachides sont souvent également allergiques à un ou plusieurs fruits à coque.
- Où trouve-t-on des NOIX ?



solucious

20

Les 14 allergènes à déclarer



Amandelen



Cashewnoten



Hazelnoten



Macadamia-noten



Paranoten



Pecannoten



Pistachenoten



Walnoten

Les 14 allergènes à déclarer

- Le céleri :
 - céleri", "céleri à feuilles", "céleri rave" et "céleri graine".
 - Également des produits à base de céleri (arômes).
 - ≠ persil, allergie croisée possible
- Où trouve-t-on le céleri ?



Selderiij =

Les 14 allergènes à déclarer

- Moutarde :
 - moutarde blanche ou jaune (*Sinapsis alba*), moutarde brune ou orientale (*Brassica juncea*), moutarde noire (*Brassica nigra*).
 - Produits à base de moutarde (par exemple, moutarde (pâte), huile de moutarde, graines de moutarde, poudre de moutarde, ...).
- Où trouve-t-on de la moutarde ?



Mustard =

Les 14 allergènes à déclarer

- Graines de sésame :
 - Et les produits à base de graines de sésame (par exemple, l'huile de sésame, ...).
 - Une rareté, mais en augmentation, de plus en plus utilisée dans notre alimentation.
- Où trouve-t-on le sésame ?



Sesamseed =

Les 14 allergènes à déclarer

- Sulfite :
 - Naturellement + addition
 - Indications d'étiquetage : E150b, E150d, E163, E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228, dioxyde de soufre, SO₂, sulfite, acide sulfureux.
 - Utilisé comme conservateur
 - Exception : 10mg sur 1kg ou 1L
 - Principalement des problèmes chez les personnes souffrant d'asthme

- Où trouve-t-on du sulfite ?



Les 14 allergènes à déclarer

- Lupin :
 - Substitut de soja
 - Les personnes allergiques aux arachides sont souvent aussi allergiques au lupin.
- Où trouve-t-on du lupin ?
- Produits de boulangerie : pain, biscuits et pâtisseries, pâtes, substituts de viande et produits panés.



Les 14 allergènes à déclarer

- Mollusques :
 - Les coquillages tels que les moules, les huîtres, les coquilles Saint-Jacques, les couteaux, les calamars, ...
 - Escargots (escargots, bigorneaux, buccins, coques)
 - Produits à base de mollusques
 - La protéine tropomyosine est présente chez certains mollusques, comme les moules et les huîtres, ainsi que chez les crustacés. Une personne allergique aux crustacés est généralement aussi allergique aux mollusques.

- Où trouve-t-on les mollusques ?



solucious

27

Les 14 allergènes à déclarer

- Crustacés :
 - Crevettes, crabe, homard, scampi, ...
 - Au sein du groupe des crustacés, des réactions croisées se produisent souvent. Une personne réagit alors à plusieurs crustacés, avec 75 % de chances que cela se produise.
 - Les personnes allergiques aux crustacés sont généralement aussi allergiques aux mollusques.
- Où trouve-t-on les crustacés?



solucious

28

les allergènes

quoi et où ?

Craines de sésame

Quoi ? Les graines de sésame, les produits à base de graines de sésame (huile de sésame, pain au sésame).

Où ? Les produits à base de sésame, les produits à base de sésame (huile de sésame, pain au sésame).

Arachides

Quoi ? Les arachides, les produits à base d'arachides (huile d'arachide, pain aux arachides).

Où ? Les produits à base d'arachides, les produits à base d'arachides (huile d'arachide, pain aux arachides).

Lupin

Quoi ? Le lupin, les produits à base de lupin (huile de lupin, pain au lupin).

Où ? Les produits à base de lupin, les produits à base de lupin (huile de lupin, pain au lupin).

Mollusques

Quoi ? Les mollusques, les produits à base de mollusques (coquilles, huîtres).

Où ? Les produits à base de mollusques, les produits à base de mollusques (coquilles, huîtres).

Poisson

Quoi ? Le poisson, les produits à base de poisson (poisson, poisson fumé).

Où ? Les produits à base de poisson, les produits à base de poisson (poisson, poisson fumé).

Œufs

Quoi ? Les œufs, les produits à base d'œufs (œufs, produits à base d'œufs).

Où ? Les produits à base d'œufs, les produits à base d'œufs (œufs, produits à base d'œufs).

Gluten

Quoi ? Le gluten, les produits à base de gluten (pain, produits à base de gluten).

Où ? Les produits à base de gluten, les produits à base de gluten (pain, produits à base de gluten).

Crustacés

Quoi ? Les crustacés, les produits à base de crustacés (crustacés, produits à base de crustacés).

Où ? Les produits à base de crustacés, les produits à base de crustacés (crustacés, produits à base de crustacés).

Fruits à coque

Quoi ? Les fruits à coque, les produits à base de fruits à coque (noix, produits à base de noix).

Où ? Les produits à base de fruits à coque, les produits à base de fruits à coque (noix, produits à base de noix).

Sulfites

Quoi ? Les sulfites, les produits à base de sulfites (sulfites, produits à base de sulfites).

Où ? Les produits à base de sulfites, les produits à base de sulfites (sulfites, produits à base de sulfites).

Lait

Quoi ? Le lait, les produits à base de lait (lait, produits à base de lait).

Où ? Les produits à base de lait, les produits à base de lait (lait, produits à base de lait).

Soja

Quoi ? Le soja, les produits à base de soja (soja, produits à base de soja).

Où ? Les produits à base de soja, les produits à base de soja (soja, produits à base de soja).

en collaboration avec

29

Allergie alimentaire

L'ALLERGIE DE L'ENFANT DÉCRYPTÉE

7 à 10%
des enfants
sont asthmatiques

↓

80%
des asthmes sont
d'origine allergique
chez l'enfant¹

15 à 20%
des enfants ont
un eczéma atopique

15 à 20%
des enfants souffrent
de rhinite et de conjonctivite
allergique

6,2%
des enfants d'âge scolaire
sont atteints d'allergies
alimentaires²

**L'allergie
alimentaire⁴
3 fois plus
fréquente
chez l'enfant que chez l'adulte**

30

Intolérance alimentaire

- ALLERGIE ≠ INTOLÉRANCE

Allergie alimentaire (par ex. allergie aux protéines de lait)	Intolérance alimentaire (par ex. intolérance au lactose)
- Agit sur le système immunitaire	- N'agit pas sur le système immunitaire
- Allergène : protéine	- Causes sont divers
- Symptômes: immédiatement	- Symptômes: après de heures
- Ne dépend pas de la quantité	- Dépend de la quantité
- Par analyse sanguine et Prick Test (tests allergologiques cutanés)	- Par journal alimentaire
- Peut être mortelle	- Non-mortelle

Composition du lait de vache: eau (87%), protéines, graisses, glucides (lactose), minéraux, vitamines*



31

Intolérance alimentaire

- Intolérance au lactose
- Incapacité à digérer le lactose, un sucre
- La paroi intestinale ne produit pas ou trop peu de l'enzyme lactase.
- Symptômes : inconfort intestinal, nausées, flatulences, abdomen gonflé et diarrhée.
- Cause : héréditaire, ablation chirurgicale de l'intestin grêle, due à des parasites intestinaux, à des virus (par exemple rotavirus), après une période de malnutrition ou à un âge avancé.

Composition du lait de vache: eau (87%), protéines, graisses, glucides (lactose), minéraux, vitamines*



32

Intolérance alimentaire

- Intolérance au gluten ou maladie cœliaque
- Entraîne une détérioration de la paroi mince.
- Symptômes
 - Douleur abdominale
 - Ventre ballonné
 - Retard de la puberté
 - Fatigue chronique
 - Ostéoporose ou ostéoporse des os
 - Carence en fer
 - Douleurs articulaires
 - ...



solucious

33

Intolérance alimentaire

- "Sans gluten" : 20ppm ou 20mg/kg
- "Très faible teneur en gluten" : 100 ppm ou 100mg/kg



Logo sans gluten

solucious

34

Que peut-on manger quand on est intolérant au gluten ?

Cette liste n'est pas exhaustive, vérifiez systématiquement la composition des aliments.
En cas de doute, demandez l'avis de votre médecin.

Les aliments non-autorisés

- Pizzas, quiches...
- Tout ce qui est pané ou en croûte
- Céréales (blé, avoine...)
- Pâtes de blé
- Viennoiseries, pâtisseries
- Bière
- Fromages à moisissure

Les aliments à vérifier

- Beurre
- Céréales petit-déjeuner
- Gâteaux/biscuits
- Médicaments
- Chocolat
- Plats préparés
- Épices mélangées
- Bonbons

Les aliments autorisés

- Riz
- Maïs
- Pomme de terre
- Lait
- Poisson
- Les viandes (rôties, bouillies et grillées)
- Amandes, pistaches ...
- Quinoa
- Tous les fruits et légumes
- Œufs



Source : Association française des intolérants au gluten

solucious

35



législation

Mentions obligatoires pour les denrées alimentaires préemballées



solucious

36

Législation : aliments préemballés



solucious

37

Législation : aliments préemballés

- Article 16 - VO 1169/2011
- Boissons alcoolisées contenant > 1,2% en volume d'alcool - exemptées de la déclaration d'ingrédients
- Les allergènes sont alors indiqués comme "contient"



solucious

38

- Uniquement pour les vins
- Depuis le 8 décembre 2023, les règles sont complétées par trois indications obligatoires : les valeurs nutritionnelles, la liste des ingrédients et, si le titre alcoométrique volumique est inférieur à 10 %, la date de durabilité minimale.
- Les informations peuvent être fournies via l'étiquette ou via un code QR (label u).



Législation : aliments préemballés

- Avant le 13/12/2014 : liste séparée des ingrédients et des allergènes.
- Depuis le 13/12/2014 : Article 21 - VO 1169/2011
- Les allergènes figurent dans la liste des ingrédients
- Allergènes clairement distingués du reste des ingrédients par une police, un style ou une couleur de fond différents.

Directive 2000/13/EG :

Ingrédients : Flocons de pommes de terre, poudre de lait, graisses végétal, poudre de jaune d'œufs, lactosérum, sel, épices, émulsifiant E471, exhausteur de goût E621, stabilisateur E450, anti oxydant E223

Contient du lait, œufs, sulfite

Règlement 1169/2011 :

Ingrédients : Flocons de pommes de terre, poudre de **lait**, graisses végétal (noix de coco), poudre de jaune d'**œufs**, lactosérum (**lait**), sel, épices, émulsifiant E471, exhausteur de goût E621, stabilisateur E450, anti oxydant E223 (**sulfite**)

Législation : aliments préemballés

INGRÉDIENTS : boisson de riz* (eau, riz*, huile de tournesol*, sel, correcteur d'acidité : carbonate de calcium), farine de riz*, **emmental*** rapé 11%, **œuf*** 10,1%, margarine (huile et graisse végétales non hydrogénées de tournesol* et de palme*, eau, sel, émulsifiant : lécithines de tournesol, jus concentré de citron*), **crème** fraîche* 7,6%, dés de jambon* 7,6% (jambon*, sel, sirop de glucose*, sucre de canne*, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium, épices*, huile essentielle de poivre*), féculé de pomme de terre*, farine de sarrasin*, amidon de maïs*, sucre de canne*, sel, épaississant (gomme guar*). * Issus de l'agriculture biologique. Fabriqué dans un atelier qui utilise du poisson.

INGRÉDIENTS : FARINE DE BLÉ ENRICHIE, SUCRE, MORCEAUX DE CHOCOLAT NOIR 70 % CACAO (LIQUEUR DE CHOCOLAT, SUCRE, DEXTROSE, BEURRE DE CACAO, SUBSTANCES LAITIÈRES, LÉCITHINE DE SOYA, EXTRAIT DE VANILLE), BRISURES DE CHOCOLAT NOIR (SUCRE, LIQUEUR DE CHOCOLAT, BEURRE DE CACAO, DEXTROSE, SUBSTANCES LAITIÈRES, LÉCITHINE DE SOYA, SEL, VANILLINE), HUILE MODIFIÉE DE PALME ET/OU DE PALMISTE, POUDRE DE CACAO, HUILE DE CANOLA ET/OU DE SOYA, **ŒUFS** ENTIERS LIQUIDES, BICARBONATE DE SODIUM, SEL, POUDRE À

Ingrédients: Sucres, farine de blé, d'huile végétale (huile de soya), œufs entiers liquides, sel, bicarbonate, épices

Législation : aliments préemballés

Indication de la contamination croisée sur l'étiquette

**PEUT CONTENIR DES TRACES DE ...
EST FABRIQUÉ DANS UNE USINE QUI**

...
Présence possible d'allergènes

Chocolat noir

Pâte de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, émulsifiant (E322, contient du soja). Cacao: 70 % minimum.

Contient du soja. Peut contenir des traces de gluten, d'œufs, de lait et de fruits à coque. * d'origine biologique

Législation : aliments préemballés

Étiquetage : du fournisseur à la restauration (BTB) ≠ du fournisseur au consommateur (BTC)

Obligations : étiquette de remballage

- Le nom de la denrée alimentaire,
- La date de durabilité minimale ou date limite de consommation,
- Toute condition particulière de stockage et/ou d'utilisation (par exemple, stockage réfrigéré),
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant.
- Conformément à la directive 2011/91, le numéro de lot doit également figurer sur l'étiquette.



43



Législation

Aliments non préemballés



44

Législation : aliments non préemballés

- Aliments non préemballés ou non emballés :
 - " Les denrées alimentaires qui ne sont pas proposées à la vente préemballée, ou emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur, ou préemballées pour la vente immédiate. "



Législation : aliments non préemballés

- Obligatoire : avis clairement visible
- Une déclaration indiquant où les informations sur les allergènes doivent s'adresser.
- Une déclaration avertissant les consommateurs que la composition peut changer
- Attention : exceptions !

Allergisch of voedselintolerant?

Twijfels over allergenen in één van onze producten? We helpen je graag verder!

Opgelet: de samenstelling van onze producten kan veranderen.



Législation : aliments non préemballés



solucious

47

Législation : aliments non préemballés

- L'information sur les allergènes :
1. être présent par écrit, **ou**
 2. être communiquée verbalement au consommateur



Un client bien informé est un client fidèle !

solucious

48

Législation : aliments non préemballés

1. L'information sur les allergènes peut se faire par écrit
 - Écrit et clairement lisible sur un support physique ou électronique.
 - Par exemple: étiquettes, cartes de rayon, affiches, menus, kiosques d'information, tablettes, ...
 - La déclaration doit contenir une référence claire au nom de l'allergène tel qu'il figure à l'annexe II, VO1169/2011.

Législation : aliments non préemballés



Législation : aliments non préemballés



Législation : aliments non préemballés



Législation : aliments non préemballés



Législation : aliments non préemballés

L'information peut être donnée oralement aux consommateurs si certaines conditions sont remplies :



Législation : aliments non préemballés

- L'information peut être donnée oralement aux consommateurs si certaines conditions sont remplies :
- Disponible gratuitement,
- Procédure interne (système d'autocontrôle) pour garantir que les informations correctes sont communiquées.
 - Physique ou électronique
 - Disponible pour le personnel,
 - A la disposition de l'autorité de contrôle (AFSCA)
- Le personnel concerné est suffisamment formé sur les risques d'allergies et d'intolérances alimentaires, ainsi que sur la procédure interne.
- Communiquée sans délai et avant l'achat



Législation : aliments non préemballés

Procédure interne (système d'autocontrôle) pour garantir la communication d'informations correctes.

- Responsable ?
- Où puis-je trouver des informations sur les allergènes que j'ai moi-même utilisés ?
- Mise à jour des données : combien de fois et qui en est responsable ?
- Communication orale par qui ?
- Que se passe-t-il si les personnes sont absentes ?



Législation : aliments non préemballés

Formulaire-type à compléter en cas de transmission orale des informations sur les allergènes pour des denrées alimentaires non préemballées

1. Gestion des informations

a. Informations sur les matières premières

Vous devez pouvoir retrouver les informations sur les allergènes pour toutes les matières premières présentes dans vos denrées non préemballées. Pour ce faire, vous pouvez utiliser les informations qui sont mentionnées sur les étiquettes ou sur les documents d'accompagnement. Veuillez également à vérifier ces informations lors de l'achat de nouveaux produits ou en cas de nouveaux fournisseurs.

Qui est responsable de cette tâche ?

Gérant Geert De Bruin

Comment et à quel emplacement peut-on retrouver les informations provenant des matières premières ?

Toutes les fiches technique se trouve dans la fardé rouge dans le bureau

b. Informations relatives aux produits de fabrication propre

Veuillez à pouvoir retrouver les informations sur les allergènes présents dans les produits que vous avez vous-même fabriqués. Pour ce faire, vous pouvez par exemple utiliser les fiches de produit ou les recettes. Si vous ne travaillez pas avec les fiches de produit ou les recettes, l'information doit être gérée d'une autre façon.

Qui est responsable de cette tâche ?

Gérant Geert De Bruin

Comment et à quel emplacement peut-on retrouver les informations pour les produits de fabrication propre ?

Le cuisinier connaît les recettes. En cas de demande d'information les fiches technique de chaque matière utilisé dans la recette sera analysé pour l'info des allergènes présents.

c. Mise à jour des informations.

Veillez à ce que les informations soient toujours à jour. Faites régulièrement une vérification. Qui est responsable de cette tâche ?

Gérant

À quelle fréquence cela est-il vérifié / mis à jour ?

Tous les trois ans en cas de changement de produit ou de fournisseur.

2. Communication des informations

Veillez toujours à ce que les informations correctes puissent être communiquées directement sur place lorsque le consommateur en fait la demande.

- ✓ Les informations sont-elles disponibles de manière centralisée, et tous les employés peuvent-ils les consulter et les communiquer au consommateur ? Oui/non (biffer la mention inutile).
- ✓ Y a-t-il un responsable/un nombre limité de responsables pour communiquer l'information au consommateur ? Oui/non (biffer la mention inutile).

Si oui :

- ✓ Qui est le responsable ?

Gérant + Cindy Verheve

- ✓ Que se passe-t-il si le responsable est absent ou indisponible ?

Une personne des deux nommé ci-dessus est toujours présent

- ✓ De quelle manière les informations sont-elles transmises (p.ex. directement du responsable au consommateur, ou par l'intermédiaire de l'employé) ?



59

Législation : aliments non préemballés

L'information peut être donnée oralement aux consommateurs si certaines conditions sont remplies :

- Disponible gratuitement,
- Procédure interne (système d'autocontrôle) pour garantir que les informations correctes sont communiquées.
 - Physique ou électronique
 - Disponible pour le personnel,
 - A la disposition de l'autorité de contrôle (AFSCA)
- Le personnel concerné est suffisamment formé sur les risques d'allergies et d'intolérances alimentaires, ainsi que sur la procédure interne.
- **Communiquée sans délai et avant l'achat**



60

Législation : aliments non préemballés

- Sites web de pizzerias, de restaurants à emporter sur lesquels on peut commander des menus à emporter.
- Couvert par la législation sur les denrées alimentaires préemballées - Article 14 VO 1169/2011

Ajouter les
allergènes

Brochettes de poulet grillées à la sauce cacahuète gegrilde brochetten van kip met pindasaus	€ 5,20 +
Poulet sauté au curry rouge (ou vert) gebakken kip met rode (of groene) curry Keuze uit: rouge / rood of vert / groen.	€ 11,50 +
Croquettes vietnamiennes (nem) kroketten Vietnamese	€ 5,20 +

Législation : aliments non préemballés



Allergenen informatie:	
Melk, creamer en cacao bevatten:	
Koffie en thee kunnen sporen bevatten van:	
Cacao kan sporen bevatten van:	
Groentesoep bevat:	
Tomaten- en kippensoep bevatten:	
Soepen in deze automaat kunnen sporen bevatten van:	   
	   



Gestion des allergènes

 solucious

63

Gestion des allergènes

- 6 piliers pour une bonne politique en matière d'allergènes :
- 1. Informations des matières premières
- 2. Gestion des recettes
- 3. Communication
- 4. Éviter les confusions
- 5. Formation
- 6 Contamination croisée



 solucious

64

Connectez-vous à mon PS
FR-BE
Rechercher des produits ici


HOMEPAGE
SERVICES
PARTENAIRES
À PROPOS DE NOUS
CONTACT







DÉPOSER, PARTAGER ET UTILISER DES INFOS PRODUIT



POUR LES PRODUCTEURS

Communiquer facilement et rapidement vos informations sur les produits à l'ensemble de la chaîne alimentaire ? PS vous permet de partager toutes vos infos produit dans un endroit central et numérique. Simple et facilement accessible à tous vos clients.

Retrouvez ici toutes les informations pour les producteurs de produits alimentaires, boissons et



67


FOODBOOK | PS IN FOODSERVICE - NL

SÉLECTION DE FOODBOOK
ENREGISTRER
LOGIN
FR



PdT, L, F
Pain et sa garniture
PAS
Repas
Viande, poisson, produits végétariens
Produits laitiers et oeufs
Collations et crème glacée
Boissons (non lactiques)
Non alimentaire

Que cherchez vous
EAN
Marque
Recherche
Effacer le filtre

NUMÉRO D'ARTICLE

Numéro d'article producteur
Filtre

Numéro d'article grossiste
Grossiste

ALLERGÈNES (SANS)
ALLERGÈNES (CONTIENT)
CERTIFICATIONS
CARACTÉRISTIQUES
GROUPES DE PRODUITS

Dans ce FoodBook gratuit, vous trouverez plus de 250 000 produits avec leurs spécifications : ingrédients, allergènes, certifications et recettes, tout y est. Les producteurs publient eux-mêmes les infos et assurent la mise à jour. Vous souhaitez avoir un aperçu de votre propre gamme de produits, être tenu au courant des modifications ou calculer avec les infos produit ? Alors, jetez un coup d'œil sur notre site Web pour voir ce que PS peut faire pour vous. ...

Afficher plus

CERTIFICATIONS EN PS

Ci-dessous, vous voyez quelques-unes des nombreuses certifications que vous trouverez chez PS. Cliquez sur le logo pour rechercher les produits correspondants à la certification de votre choix.



NOUVEAU

Sier disposables pique-drapeau Italie flottant  Sier disposables EAN: 8718226767943	Pastel de nata  Molco EAN: 05413321294914	Houtskoobriketten 10kg thm  Tim EAN: 8710943234517	Roka kaasboekjes cheddar & black pepper  Roka EAN: 08710588600081
---	---	--	---



68

FOODBOOK | PS IN FOODSERVICE - NL

SÉLECTION DE FOODBOOK • ENREGISTRER LOGIN

Groupes de produits

Autre

Les produits de cette marque

ROKA

Que peut signifier PS pour moi??

Producteur

Grossiste

Clients

Plus d'informations sur le PS Foodbook

Plus d'infos •

Disponible chez •

Posez une question concernant ce produit

ROKA KAASKOEKJES CHEDDAR & BLACK PEPPER 70 G DOOS

ROKA

Kaaskoekjes met cheddar en zwarte peper

EAN: 08710588600081 (CE)

08710588600579 (HE)

Numéro d'article: 6250

MC: NL

description

the original cheese biscuits since 1949

ROKA Cheese Biscuits are still baked to the original recipe which was created more than 65 years ago in the Roderij's patisserie shop in Delft.

Our Cheese Biscuits are deliciously tasting stacks with a high content of nature cheese.

The Biscuits are made from refined puff pastry consisting of 90 layers, over 30% carefully matured cheese as well as other high-quality ingredients.

The ROKA Cheese Biscuits offer an intense and dominant cheese taste and a refined structure that melts on the tongue.

Product

30% Gouda

Ingrédients

TARWEBLOEM (GLUTEN), cheddar kaas (30%) (MELK), plantaardige vetten (palm, kokos) en plantaardige olie (raapzaad), zwarte peper (1,3%), zout. Kan sporen van sesam bevatten.

Allergènes

gluten

fruits de mer

œufs

poisson

arachides

soja

lait

fruits à coque

céleri

moutarde

sésame

sulfite

lupin

mollusques

Avec

Peut contenir

Sera pour autant

Non livrés

Valeur nutritionnelle

	Product	
	Par 100 (g)	Par portion (30 g)
Énergie (kJ/kcal)	2400 / 570	720 / 171
Matières grasses	40 g	12 g
dont acides gras saturés	23 g	7 g
Glucides	37 g	11 g
dont sucres	0.7 g	0 g
Protéines	15 g	4.6 g
Sel	2.5 g	0.75 g

Poisons & caractéristiques

inconnu

Information de contact

ROKA

revisieweg 8 8304 BE Emmeloord the Netherlands

solucious

69

Gestion des allergènes – recettes avec des allergènes

Exemples:

- Préparation des **recettes** de tous les repas préparés. Lier les recettes aux allergènes.
- Maintenir un dossier avec toutes les fiches techniques ou étiquettes. Le cuisinier est chargé de donner l'information et de rechercher l'information dans le dossier lorsque le client le demande. (BASIC)
- Dresser la liste des matières premières et les relier aux informations sur les allergènes. Le cuisinier est chargé de donner l'information et de rechercher l'information dans la liste lorsque le client la demande.

70

Gestion des allergènes – recettes avec des allergènes

- Préparer les recettes de tous les repas préparés. Lier les recettes aux allergènes.

Recette: Purée de pommes de terre

Temps de préparation: 20 minutes

Matériel: conforme

Ingrédients:

- Pommes de terre (1kg)
- Lait entier (250 ml)
- Beurre (100 g)
- 1 œuf

Préparation:

- Faire cuire les pommes de terre pendant 20 min.
- Ajouter le beurre, le lait entier et œuf .
- Passez au presse-purée.

Allergènes: gluten – crustacés – œufs – poisson – arachides – lait – noix – céleri – moutarde – graines de sésame – sulfites – lupin – mollusques

71

Gestion des allergènes – recettes avec des allergènes

- Fiche de recette

Tableau des matières premières

autocontrôle G-023

Produits finis	Matières premières										
	Farine de blé blanche	Farine de blé entier	Levure	sel	Eau	Vitamins	graines de sésame				
Pains											
Pain blanc	X		x	x	x						
Pain complet		x	x	x	x	x					
Pain aux céréales	X		x	x	x	X	X				
Tous les produits peuvent contenir des traces de gluten, œufs, soja, noix, graines de sésames, lait et arachides.											

solucious

72

Gestion des allergènes – recettes avec des allergènes

- Fiche recette - tableau des allergènes

[illegible]

Gestion des allergènes – recettes avec des allergènes

- Tableau des allergènes

Les céréales et les noix doivent être décomposées !

[illegible]

Gestion des allergènes – recettes avec des allergènes

- Autres possibilités :
- **Conservez un dossier avec toutes les fiches techniques ou étiquettes. Le cuisinier est responsable de donner l'information et cherche l'information dans le dossier lorsque le client le demande (de base).**
- Liste des matières premières et lien vers les informations sur les allergènes. Le cuisinier est chargé de donner l'information et la recherche dans la liste lorsque le client la demande.



Gestion des allergènes – recettes avec des allergènes

- Conservez un dossier avec toutes les fiches techniques ou étiquettes.
- Indiquez de préférence la date de réception sur les fiches techniques.
- De préférence, conservez le courrier demandant les fiches techniques chez le fournisseur.
- Consultez le dossier au cas où le client demanderait un plat. (base)
- Les fiches techniques doivent être mises à jour.



Gestion des allergènes – recettes avec des allergènes

- Liste des matières premières et lien vers les informations sur les allergènes. Le cuisinier est chargé de donner l'information et cherche l'information dans la liste lorsque le client la demande.

ALLERGÈNES																														
	Leverancier	Artikelnummer	GLUTEN	EI	VIS	ALLESNUTEN	SOJA	MELK (incl. lactose)	SCHALVRUCHTEN / NOT	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten	Allesnuten
KINDFOOD	Solucious	56397																												
BOUILLON GROENTEN	Solucious	102929	S	S	S	S	S	S	S																					
MARGARINE	Solucious	67716																												
MELK	Solucious	0401040																												
KRUID PEPER WIT ISPI	Solucious	36373																												
Houde de pomme de terre	Solucious	17276																												
ASPERGECREMEDEP KNORR	SOLUCIOUS	74403	X	X																										
ASPERGESUPERIEURSSOP	SOLUCIOUS	764674	X	X																										
ASPERGESUPERIEURSSOP	SOLUCIOUS	25164	X	X																										
BOSPADDENSTOELCREME KNORR	SOLUCIOUS	106258																												



77

Gestion des allergènes – communication

- Réfléchissez à la manière dont vous allez informer l'invité : par écrit ou oralement.
- Qui assurera la communication principale avec le client allergique ?
- Prendre en compte les réclamations
- "Sans gluten" : 20 ppm ou 20 mg/kg
- "à très faible teneur en gluten" : 100 ppm ou 100 mg/kg



78

Gestion des allergènes – empêcher la confusion

- Risque de mélange de matières premières, de produits semi-finis ou d'étiquettes
- Des informations correctes sont très importantes
- Importance d'une identification correcte
- Contrôle des réceptions et gestion des entrepôts



 solucious

79

Gestion des allergènes – formation

- Sensibilisation générale
 - Connaissances de base du personnel (quels sont les allergènes)
 - Impact d'une mauvaise action ou d'une mauvaise communication
- Méthodes de travail internes
 - Vb. Codes de couleur : matériau, méthode de communication, ...

 solucious

80



- **La contamination croisée ou cross-contamination** est le transfert par inadvertance de la substance allergène dans un autre produit via, par exemple, une ligne de production, les matériaux utilisés, les employés ou l'air.



Gestion des allergènes – la contamination croisée

- Cadre juridique de la contamination croisée VO 2021/382 (NOUVEAU)
- "Les équipements, les moyens de transport et/ou les conteneurs utilisés pour traiter, manipuler, transporter ou stocker l'une des substances ou l'un des produits provoquant des allergies ou des intolérances énumérés à l'annexe II de la VO 1169/2011 ne peuvent être utilisés pour traiter, manipuler, transporter ou stocker des denrées alimentaires qui ne contiennent pas cette substance ou ce produit, à moins que les équipements, les moyens de transport et/ou les conteneurs aient été nettoyés et au moins vérifiés quant à l'absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit."
- En vigueur à partir du 24/03/2021
- Objectif : éviter autant que possible la contamination croisée.



Gestion des allergènes – la contamination croisée

- 1. Infrastructure
 - Espace suffisant / aménagement de la cuisine avec équipement sonore travail dans des zones sans allergènes
 - Suffisamment de temps pour la séquence de production



Gestion des allergènes – la contamination croisée

- 2. Fournisseurs et matières premières
 - Bonne sélection des fournisseurs
 - Rechercher la gamme de manière ciblée
 - Les produits préemballés sont préférables
 - se situent dans une fourchette de prix plus élevée



Gestion des allergènes – la contamination croisée

2. Fournisseurs et matières premières

- Contrôle de la réception
- Garder les matières premières fermées
- Empilage séparé (appliquer le principe top - bottom)
- Identification



 solucious

87

Gestion des allergènes – la contamination croisée

3. Méthode de travail : séparer selon le matériel + le lieu.

- Utilisez toujours des planches à découper, des couteaux et des cuillères propres.
- N'oubliez pas le code couleur
- Ne pas nettoyer avec le même torchon



 solucious

88

Gestion des allergènes – la contamination croisée

3. Méthode de travail : séparer selon le matériel + le lieu.

- Utilisez toujours des planches à découper, des couteaux et des cuillères propres.
- N'oubliez pas le code couleur
- Ne pas nettoyer avec le même torchon



 solucious

89

Gestion des allergènes – la contamination croisée

3. Mode de travail : pendant la préparation

- Goûtez avec une cuillère. Utilisez la cuillère qu'une seule fois.
- Les torchons et la vaisselle peuvent transmettre des allergènes. Laver régulièrement à 90°C



 solucious

90

Gestion des allergènes – la contamination croisée

4. Nettoyage

- Le nettoyage avec un produit alcalin est le plus efficace.
- Utilisez un désinfectant autorisé (numéro BE). (biocide.be) désinfectant ne détruit pas toutes les protéines.
- Utilisez la bonne technique : respectez le dosage et le mode d'emploi du produit.
- Faites attention aux angles morts et aux crevasses



Gestion des allergènes – la contamination croisée

5. Personnel

- Vêtements propres et appropriés
- Hygiène des mains : porter des gants ou se nettoyer et se désinfecter les mains correctement.



Gestion des allergènes – la contamination croisée

6. Allergènes cachés

- Vapeur, éclaboussures
- Type d'huile/beurre
- Pendant le service, prêtez également une attention adéquate
- Souvent oublié : le sulfite dans le vin/la bière
- Faites attention aux épices



solucious

93



AFSCA

solucious

94

AFSCA et les responsabilités

- Assurance responsabilité civile après la livraison
- Sont couverts les dommages causés par des erreurs ou des défauts commis lors de la conception, de la fabrication, de la préparation, de l'exécution, du conditionnement des produits



AFSCA et les responsabilités

- Inspections
 - Inspection inopinée
 - Inspection annoncée
 - Analyses microbiologiques
- Validation/certification du système d'autocontrôle



AFSCA et les responsabilités

- Inspections
 - Utilisation d'une liste de contrôle pour créer une uniformité entre les différents inspecteurs
 - Consultation gratuite : www.favv.be > thèmes > Contrôles par l'AFSCA et contrôles internes par les entreprises > check-list « inspections »

PubliCL 

Liste des Check-list

Sélectionnez les activités

Activité prestée :

Lieu :

Activité :

Produit :

Sélectionnez la checklist

Numéro :

☐ Je souhaite consulter les check-lists complémentaires (non liées à une activité)

Je souhaite voir les check-lists actives à partir du :

+ Critères de sélection

 solucious

97

1. Gestion des allergènes

1. Pour les denrées alimentaires non-préemballées, la transmission des informations sur les allergènes PAR ECRIT est disponible à l'endroit où la denrée alimentaire est mise en vente, clairement lisible, exacte et complète. <i>Arrêté royal: 17/07/2014 A3 (1*)</i> Voir FT DIS 960 et circulaire PCCB/S3/CDP/1249145 du 13/12/2014. S'il n'y a pas d'information écrite : marquer cette question comme "NA" et passer au point suivant. L'opérateur ou un membre du personnel doit pouvoir communiquer cette information verbalement au consommateur et au C/I. Si l'information sur les allergènes est fournie au consommateur à la fois par écrit et oralement, tous les éléments liés aux allergènes seront évalués. Vérifier ces informations à l'aide d'au moins 2 aliments et/ou boissons. Si l'un des éléments n'est pas conforme, expliquez dans le champ "commentaire" quelle(s) denrée(s) alimentaire(s)/boisson(s) a/ont été contrôlée(s) et quelle(s) non-conformité(s) a/ont été constatée(s).	☐	☐	10	☐
2. L'information ORALE sur les allergènes est communiquée sur base d'une procédure écrite interne. Cette procédure décrit clairement comment et par qui les informations sont gérées et communiquées au consommateur. <i>Arrêté royal: 17/07/2014 A4 (1*)</i> Cette procédure doit être légalement présente sur le lieu de vente et doit être facilement accessible au personnel concerné et à l'AFSCA. Cette procédure doit décrire clairement comment l'information sur les allergènes est gérée (y compris la mise à jour de l'information) et comment elle est communiquée au consommateur.	☐	☐	3	☐
3. Sur place où la denrée alimentaire est mise en vente, et où les informations relatives aux allergènes sont communiquées ORALEMENT, une mention écrite clairement visible pour le consommateur est affichée. Celle-ci indique où l'information sur les allergènes peut être trouvée/demandée et reprend un avertissement selon lequel la composition de la denrée alimentaire est susceptible de changer. <i>Arrêté royal: 17/07/2014 A4 (1*)</i> NA dans 1 cas : L'opérateur (ex: crèche) est informé à l'avance auprès des consommateurs de leurs besoins nutritionnels en matière d'allergies et d'intolérances alimentaires et est en mesure de leur fournir de la nourriture de manière individuelle et appropriée.	☐	☐	3	☐
4. Pour les denrées alimentaires non préemballées, les informations sur les allergènes sont fournies ORALEMENT et sans délai au consommateur à l'endroit où les denrées alimentaires sont mises en vente et ces informations sont exactes et complètes. <i>Arrêté royal: 17/07/2014 A4 (1*)</i> Vérifier ces informations à l'aide d'un échantillon : au moins 2 aliments et/ou boissons. Si l'un des éléments n'est pas conforme, expliquez dans le champs commentaire quels aliments/boissons ont été contrôlés et quelle(s) non-conformité(s) a/ont été détectée(s).	☐	☐	10	☐

 solucious

98

L'AFSCA lance le « Food Hygiene Rating » : une application renouvelée qui offre plus de transparence sur la sécurité alimentaire des commerces belges

Rechercher entreprises

Consultez les données de toutes les entreprises connues de l'AFSCA.

Recherchez par nom, adresse, numéro d'entreprise, d'établissement, d'agrément, d'autorisation ou d'enregistrement AFSCA ⓘ

Par exemple boulangerie Ixelles

Recherche



99



EXCELLENT



Cet opérateur a un Smiley. OU Cet opérateur a un système d'autocontrôle certifié pour toutes ses activités B2C.

Résultat de l'inspection

TRÈS BIEN



Cet opérateur a un système d'autocontrôle validé pour toutes ses activités B2C. OU Cet opérateur a obtenu un résultat "favorable" ou "favorable avec remarques" lors de sa dernière inspection.

Résultat de l'inspection

BIEN



Cet opérateur a obtenu un résultat "défavorable" lors de sa dernière inspection, mais un recontrôle n'était pas nécessaire. OU Cet opérateur a obtenu un résultat "défavorable" lors de sa dernière inspection, mais lors du recontrôle, il a pu démontrer la correction des problèmes constatés. Lors du recontrôle il a obtenu un résultat "favorable" ou "favorable avec remarques".

Résultat de l'inspection

SATISFAISANT



Evaluation provisoire, en attendant un recontrôle

Cet opérateur a obtenu un résultat "défavorable" lors de sa dernière inspection et a reçu un avertissement. L'opérateur attend un recontrôle.

Résultat de l'inspection

À AMÉLIORER



Evaluation provisoire, en attendant un recontrôle

Cet opérateur a obtenu un résultat "défavorable" lors de sa dernière inspection et il a reçu un procès verbal. L'opérateur attend un recontrôle.

Résultat de l'inspection

À AMÉLIORER



Cet opérateur a obtenu un résultat "défavorable" lors de sa dernière inspection et lors du recontrôle, il n'a pas pu démontrer la correction des problèmes constatés. Lors du recontrôle il a obtenu un résultat "défavorable" et a reçu un procès verbal.

PAS D'INSPECTION
RÉCENTE



Cet opérateur n'a pas encore été contrôlé ou la dernière inspection de cet opérateur a eu lieu dans un délai supérieur au délai prévu par la fréquence d'inspection établie par l'AFSCA. OU Cet opérateur a été contrôlé pour la première fois et a obtenu un résultat "défavorable". L'opérateur attend un recontrôle. OU Cet opérateur a été contrôlé pour la première fois récemment. Les résultats sont en cours de traitement.



100



Conclusion



Conclusion

- 14 allergènes légaux
- Allergie ≠ intolérance
- La loi concerne le devoir d'information envers vos invités et n'a pas pour but d'exclure les allergènes des plats.
- Loi en vigueur depuis le 13/12/2014



La pratique ...

QUIZ (plusieurs réponses sont possibles)



105

Quiz

1 : quel allergène n'appartient pas aux noix inclus dans les allergènes à déclarer?



Amandelen



Cashewnoten



Hazelnoten



Macadamia-noten



Paranoten



Pecannoten



Pinda's



Pistachenoten



Walnoten



106

Quiz

2 : Une allergie est toujours héréditaire. On ne peut donc l'attraper que si l'un des parents est également allergique ?

- A. VRAI
- B. FAUX



Quiz

3 : Les réactions allergiques peuvent disparaître et réapparaître d'un seul coup.

- A. VRAI
- B. FAUX

Quiz

4 : Pour les allergies comme pour les intolérances, il existe des médicaments qui permettent à la personne de continuer à manger de tout.

- A. VRAI
- B. FAUX



Quiz

5 : Dans l'intolérance au lactose, l'aliment n'agit pas sur le système immunitaire, mais est lié à un déficit d'enzymes dans l'intestin grêle.

- A. VRAI
- B. FAUX



Quiz

6 : Une procédure sur la divulgation des allergènes n'est obligatoire que lorsque l'information est donnée verbalement.

- A. VRAI
- B. FAUX



111

Quiz

7 : L'octopus appartient au groupe d'allergènes suivant :

- A. Crustacés
- B. Mollusques
- C. Poissons



112

Quiz

8 : Pour éviter la contamination croisée, il est fortement recommandé d'utiliser du matériel séparé, éventuellement codé par couleur.

A. VRAI

B. FAUX



113

Quiz

9 : Comment doit-on indiquer un allergène dans une liste d'ingrédients ?

A. Dans la même police que les autres ingrédients

B. En lettres capitales

C. En caractères gras



114

Quiz

- 10 : Si, lors d'un contrôle de l'AFSCA, seules les informations relatives aux allergènes sont incorrectes, vous risquez une PV.

A. VRAI
B. FAUX



Quiz

- 11 : Les allergènes qui apparaissent plusieurs fois dans la liste des ingrédients ne devraient être mis en évidence qu'une seule fois.

A. VRAI
B. FAUX



Quiz

- 12 : Les informations sur les allergènes figurant sur l'étiquette d'un produit préemballé ne peuvent être remplacées que par des logos/icônes.

A. VRAI
B. FAUX



Quiz

- 13 : la mozzarella appartient à l'allergène légal "lait".

A. VRAI
B. FAUX

Quiz

14 : Une personne intolérante au gluten est également intolérante au glucose.

- A. VRAI
- B. FAUX



119

Quiz

15 : L'allergénicité diminue grâce au processus de congélation.

- A. VRAI
- B. FAUX



120

EXERCISE 2: associer le produit à l'allergène correcte.



121

Exercice : associer le produit à l'allergène correct.

Chocolat noir

Pudding à la
vanille

Moules

Pichels

Huile d'arachide

Crabe

Saumon

Vin

Pâtes

Praliné

Sel de céleri

Mayonnaise

Mollusques

Sulfite

Oeuf

Lait

Gluten

Céleri

Arachide

Poisson

Noix

Crustacés

Moutarde

Soja



122

Question 3: La barre est sans gluten, mais l'emballage indique "Peut contenir des traces de blé". Comment cela est-il possible ? Quelle est la différence entre les deux étiquettes ?



123

Exercice 4: Préparez un tableau des allergènes à partir de la recette suivante. Retrouvez les fiches sur le site Solucious et complétez la liste des allergènes.



124

RECETTE : Ragoût avec de la purée de pommes de terre et de la compote de pommes.

Ragoût : 1 kg de bœuf - art. 113456

Bouteille de bière brune - art. 98904

Cuillères à soupe de sirop de Liège - art. 36423

Épices - art. 36423

Margarine - art. 66177

Sel - art. 36240

Purée : flocons de pommes de terre - art. 57653

Compote de pommes - art. 124019



125

Produits Finis	Allergènes																		
	Gluten	Blé	Seigle	Orge	Épeautre	Blé Khoran (kamut)	Avoine	Crustacés	Oeufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Amandes	Cajou	Noisettes	Noix de macadamia	Noix du Brésil
•Ragoût : 1 kg de bœuf - art. 1134561																			
•Bouteille de bière brune - art. 989042																			
•Cuillères à soupe de sirop de Liège - art. 36423																			
•Épices - art. 36423																			
•Margarine - art. 66177																			
•Sel - art. 36240																			
•Purée : flocons de pommes de terre - art. 57653																			
•Compote de pommes - art. 124019																			



126



Natasja De Troch

Consultant AMNorman
32 (0)491 59 83 86

Natasja.detroch@amnorman.be



Ines Lamont

Consultant AMNorman
32 (0)479 01 16 56

Ines.lamont@amnorman.be



Kortrijksesteenweg 1121 bus 0202
9051 Sint-Denijs-Westrem
info@amnorman.be

