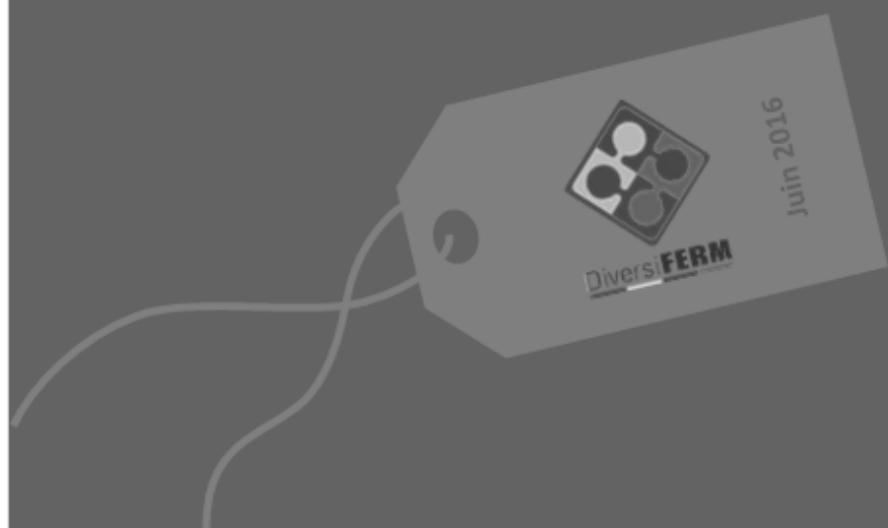


Avec
le soutien de la



Wallonie



T'as tout sur
ton
étiquette ?

Introduction

En 2011, de nouvelles règles européennes (règlement 1169/2011) ont été mises en place pour l'étiquetage des denrées alimentaires.

Cette réglementation, qui est entrée en application le 13 décembre 2014, a pour mot d'ordre la « transparence » : en formalisant la manière d'étiqueter les produits, les consommateurs peuvent, en effet, acheter en toute connaissance de cause, sans risque d'être induits en erreur.

Les règles s'appliquent à toutes les denrées alimentaires vendues au consommateur final. Cependant, de nombreuses prescriptions ne concernent que les produits préemballés.

Les changements majeurs dus à ce texte européen sont :

- Renforcement des informations sur les substances allergènes
- Une déclaration nutritionnelle rendue obligatoire (à partir du 13/12/2016)
 - > Les informations nutritionnelles obligatoires peuvent être accompagnées, sur une base volontaire, d'informations complémentaires (acides gras monoinsaturés, polyinsaturés, polyols, amidon, fibres, vitamines et minéraux).
- Renforcement de la mention d'origine/lieu de provenance, obligatoire pour :
 - > Les denrées alimentaires qui peuvent induire le consommateur en erreur,
 - > Les viandes fraîches, congelées ou réfrigérées de volaille, de porc, de chèvre ou de mouton,
 - > Les autres types de viandes, le lait en tant qu'ingrédient dans les produits laitiers, la viande en tant qu'ingrédient, les denrées non transformées, les denrées comprenant un seul ingrédient et les ingrédients présents à 50% ou plus dans une denrée.
- La mise en forme de l'étiquetage :
 - > taille de caractère de minimum 1,2 mm (si la face la plus grande de l'emballage est inférieure à 80 cm², la taille de caractère minimum est réduite à 0,9 mm).

Mentions obligatoires

Plusieurs informations doivent obligatoirement être transmises au consommateur.

Pour les denrées alimentaires préemballées, ces informations figurent directement sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci.

Une **denrée alimentaire préemballée** est une unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente. Le contenu ne peut être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

Dans le cas de **denrées alimentaires non préemballées** ou emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate :

- ♦ La transmission des informations sur les allergènes au consommateur final doit se faire par écrit
 - > De manière clairement lisible,
 - > Sur un support physique ou électronique sur le lieu de vente.
- ♦ En dérogation à cette règle, la transmission des informations peut se faire oralement si les conditions suivantes sont remplies :
 - > À la demande du consommateur, les informations doivent être communiquées sans délai, à l'endroit où l'aliment est mis en vente, et avant la conclusion de l'achat,
 - > Une procédure écrite, disponible sur le lieu de vente et facilement accessible, doit être élaborée et mise en œuvre afin de garantir que les informations sur les allergènes sont communiquées de façon correcte,
 - > Le personnel concerné doit être suffisamment formé sur la problématique des allergènes et sur la procédure à ce sujet,
 - > Aucun frais ne peut être réclamé pour la fourniture de ces informations.
- ♦ Si nécessaire, les autres informations obligatoires (recensées ci-dessous) sont fournies et rendues facilement accessibles pour permettre l'information du consommateur final.

À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver à max -18°C

6 7

CRÈME GLACÉE

[Praliné]

2 Ingrédients : **lait** entier (origine: Belgique),
sucre, jaune d'**œuf**, 7% pâte pralinée
4 (**noisettes**, sucre, émulsifiant: lécithine de
3 **soja**), dextrose, sirop de sucre inverti,
poudre de **lait**.



1 L

5



Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelkepar

8

- | | | |
|-------------------------------------|---|---|
| 1. Dénomination | 6. Date de péremption | 10. Mode d'emploi |
| 2. Liste des ingrédients | 7. Conditions de conservation et/ou d'utilisation | 11. Titre alcoométrique pour les boissons > alc 1,2 % vol |
| 3. Ingrédients allergènes | 8. Coordonnées de l'exploitant | 12. Déclaration nutritionnelle |
| 4. Quantité de certains ingrédients | 9. Pays d'origine | 13. Numéro de lot |
| 5. Quantité nette | | |

La dénomination, la quantité nette ainsi que le titre alcoométrique volumique acquis doivent obligatoirement figurer dans le même champ visuel.

Les ingrédients sont énumérés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale dans le produit.

Les allergènes doivent être mis en évidence (**gras**, **couleur**, MAJUSCULES, soulignés) dans la liste des ingrédients. En l'absence d'une liste d'ingrédients, l'indication des allergènes comporte « contient ... ».

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

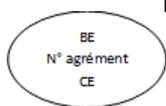
	Unité de mesure		% d'apport de référence*	
	par 100g/ml	par portion**	par 100g/ml	par portion
Energie	kJ/kcal	kJ/kcal		
Matières grasses :	g	g		
Acides gras saturés	g	g		
Acides gras monoinsaturés	g	g		
Acides gras polyinsaturés	g	g		
Glucides :	g	g		
Sucres	g	g		
Polyols	g	g		
Amidon	g	g		
Fibres alimentaires	g	g		
Protéines	g	g		
Sel	g	g		
Vitamines et sels minéraux	µg/mg	µg/mg		

* apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

** à condition que la portion soit quantifiée sur l'étiquette et que le nombre de portions dans l'emballage soit indiqué

obligatoire	volontaire	interdit
-------------	------------	----------

La déclaration nutritionnelle comporte sept mentions obligatoires devant figurer dans le même champ visuel, sous forme de tableau, avec alignement des chiffres. Faute de place suffisante, les informations peuvent être présentées sous forme linéaire. Les informations mentionnées sur base volontaire ne peuvent être ajoutées au détriment de l'espace réservé à l'information obligatoire.



Les denrées alimentaires d'origine animale fabriquées dans un établissement **agrée** doivent porter une marque d'identification ovale indiquant le pays dans lequel l'établissement est situé, son numéro d'agrément et l'abréviation CE (Communauté Européenne).

Un numéro de lot (commençant par L) doit être mentionné sauf si la date de péremption permet d'assurer la traçabilité.

Les mentions obligatoires sont inscrites dans un endroit apparent de manière :

- ♦ Facilement visibles,
- ♦ Clairement lisibles,
- ♦ Indélébiles,
- ♦ Compréhensibles (dans la langue où la denrée est commercialisée).

Liste des allergènes



Céréales contenant du gluten, à savoir blé, épeautre, kamut, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales



Crustacés et produits à base de crustacés



Œufs et produits à base d'œufs



Poissons et produits à base de poissons



Arachides et produits à base d'arachides



Soja et produits à base de soja



Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)



Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, et produits à base de ces fruits



Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites



Lupin et produits à base de lupin



Mollusques et produits à base de mollusques

L'indication des allergènes n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné.



Produits
laitiers

Remarques générales

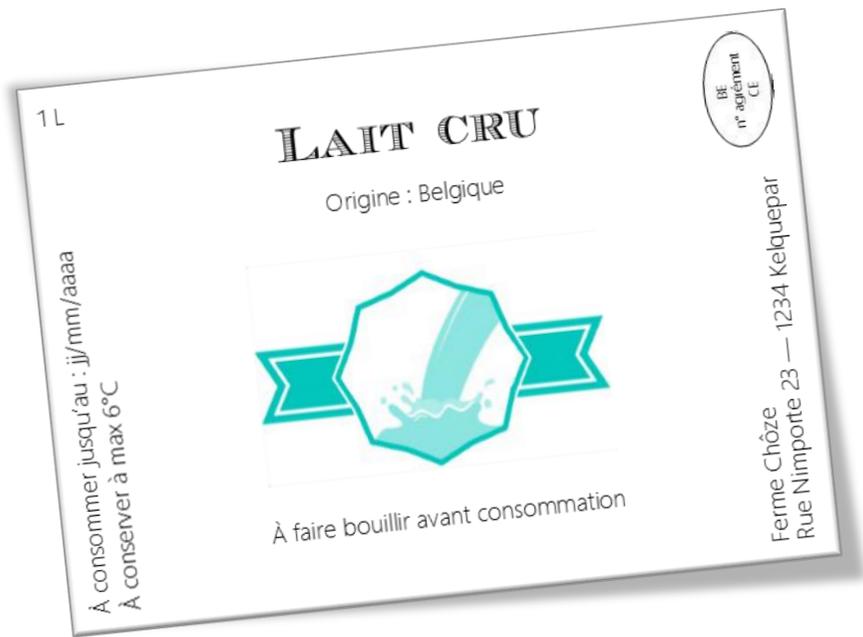
Dénomination de vente

- Tous les produits laitiers doivent spécifier s'il s'agit de lait pasteurisé ou de lait cru. Dans ce dernier cas, les termes « **au lait cru** » doivent se retrouver dans la dénomination de vente. Un fromage à pâte (mi-)cuite peut être au lait cru.
- Les **espèces animales** dont le lait provient sont spécifiées, s'il ne s'agit pas de l'espèce bovine.

Liste d'ingrédients

- Une liste des ingrédients n'est **pas obligatoire** pour les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés **pour autant** que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des **produits lactés**, des **enzymes** alimentaires (présure), des cultures de **micro-organismes** (ferments) ou du **sel** (sauf dans le cas des fromages frais ou fondus) nécessaires à la fabrication.
- Si la dénomination fait référence à un ingrédient particulier, le pourcentage de cet ingrédient doit être précisé.
- Lorsque les épices n'excèdent pas **2%** en poids de la denrée, une énumération de celles-ci n'est pas nécessaire dans la liste des ingrédients, les termes « épices » ou « mélange d'épices » suffisent. Si des allergènes sont présents (ex : céleri), ceux-ci doivent tout de même être mentionnés via le terme « contient ... ».

Lait

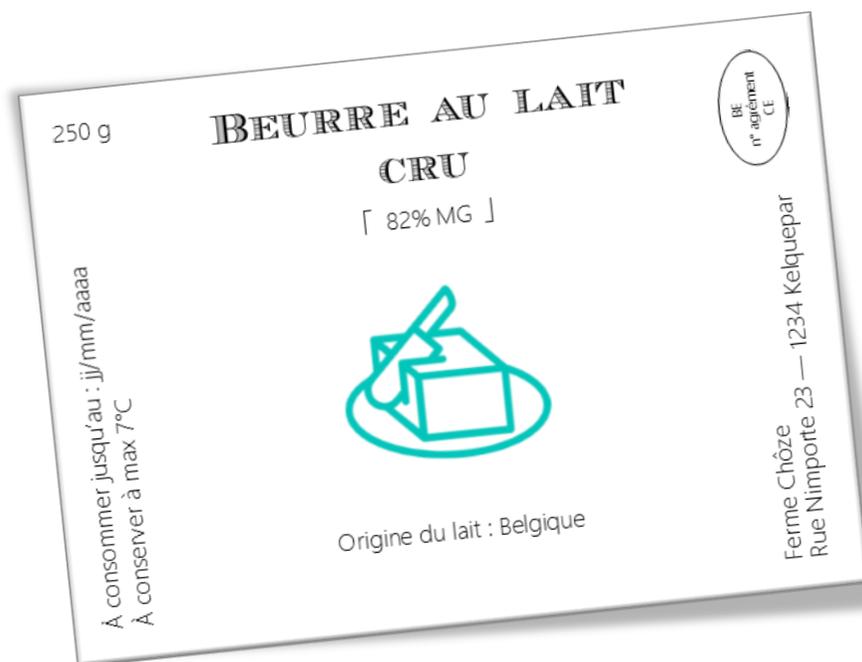


Remarques

La durée maximale de conservation du lait cru est de 3 jours (72 heures) après la traite à maximum 6 °C.

La durée de conservation d'un lait pasteurisé avoisine les 10 jours à maximum 7 °C.

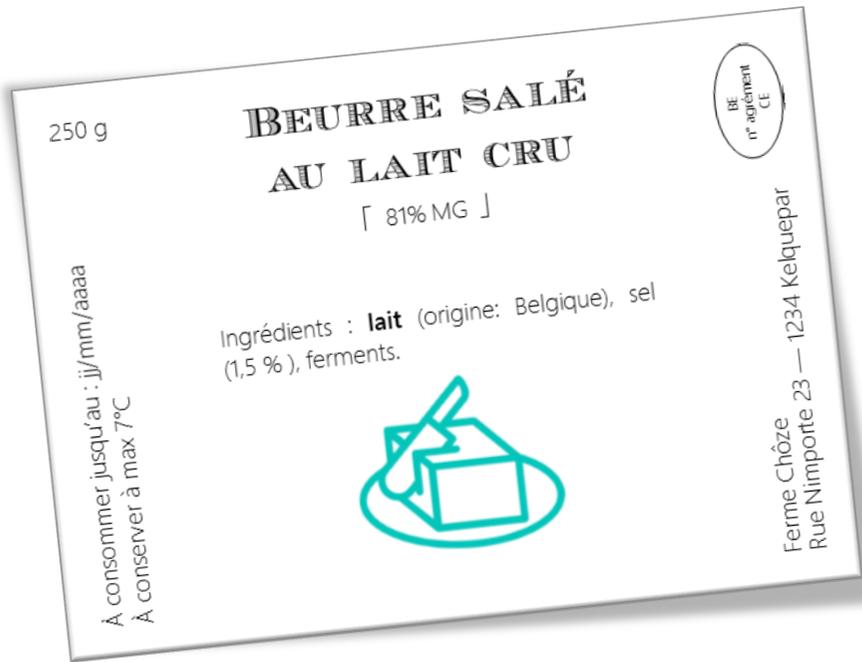
Beurre



Remarques

Les mentions figurant dans cet étiquetage peuvent être adaptées aux produits suivants :

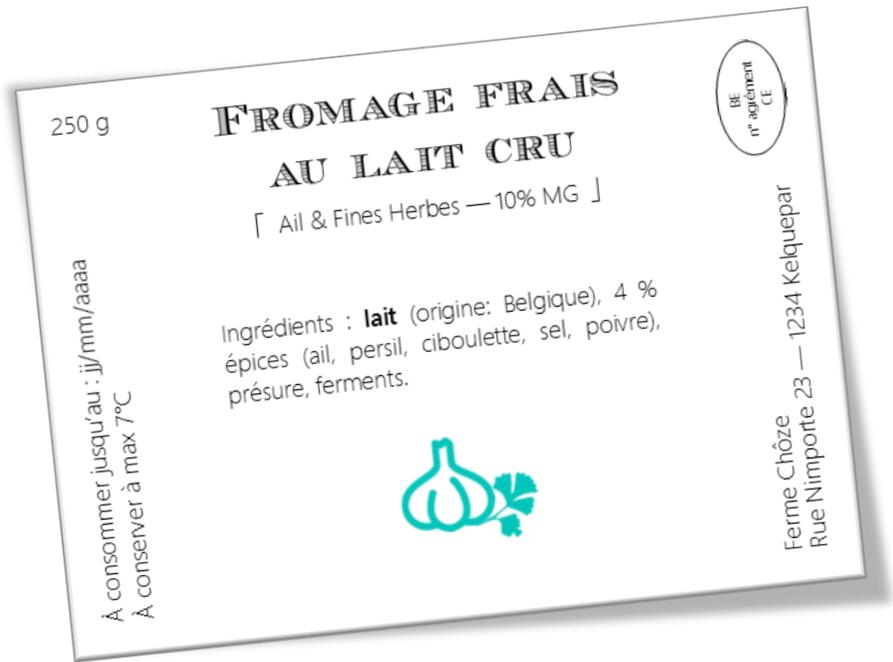
- Crème fraîche



Remarques

Pour être appelé « beurre salé », la teneur en sel dans le produit doit être comprise entre 0,1 % et maximum 1,5 %.

Fromage frais



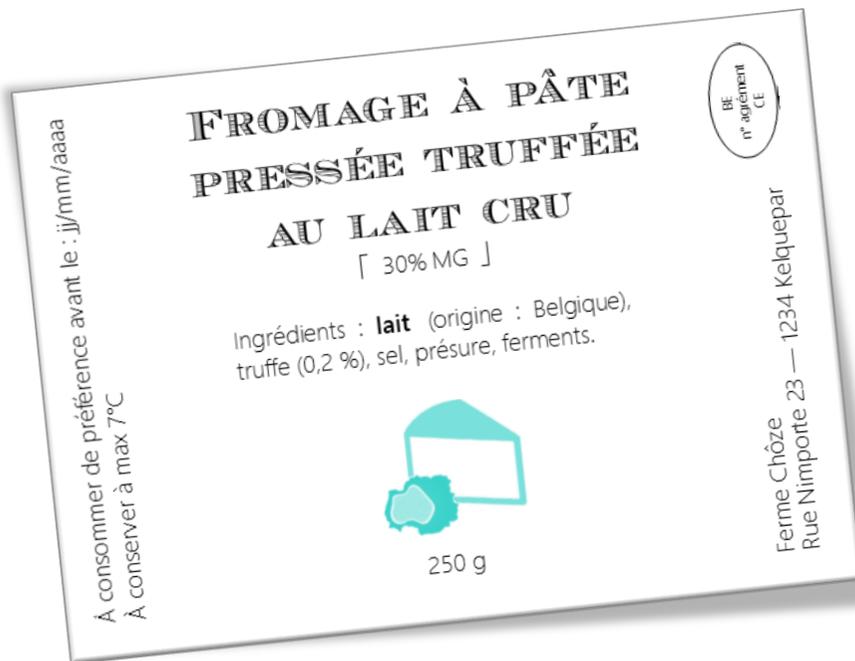
Remarques

Les mentions figurant dans cet étiquetage peuvent être adaptées aux produits suivants :

- Maquée
- Fromage frais à croûte fleurie – à croûte lavée

Fromage affiné





Remarques

Les mentions figurant dans cet étiquetage peuvent être adaptées aux fromages suivants :

- À pâte pressée cuite – mi-cuite
- À pâte molle sans croûte – à croûte fleurie – à croûte lavée
- À pâte persillée

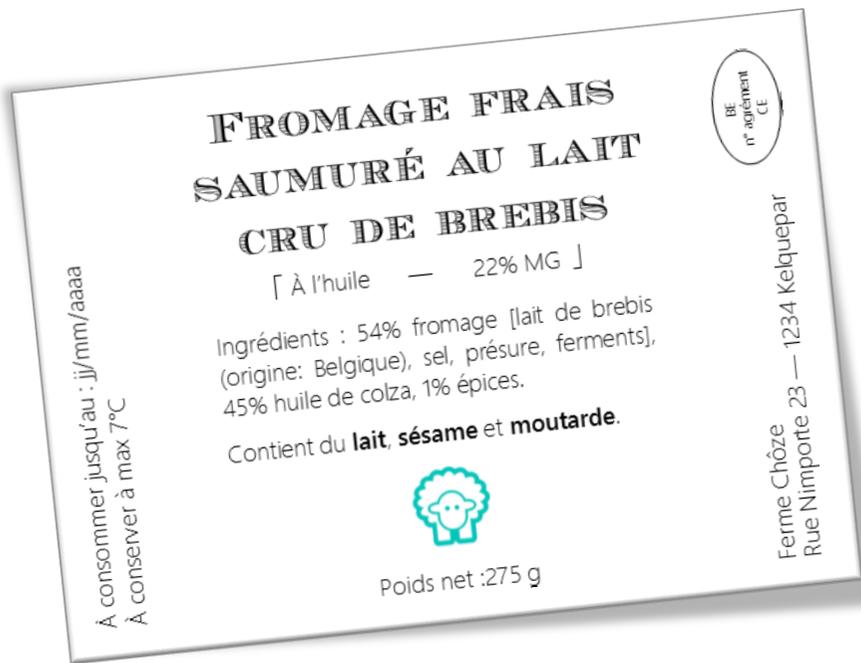
Pour les deux derniers points, une date limite de consommation sera préférentiellement utilisée. Cela se traduira sur l'étiquette par les termes « à consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa »

Fromage saumuré



Remarques

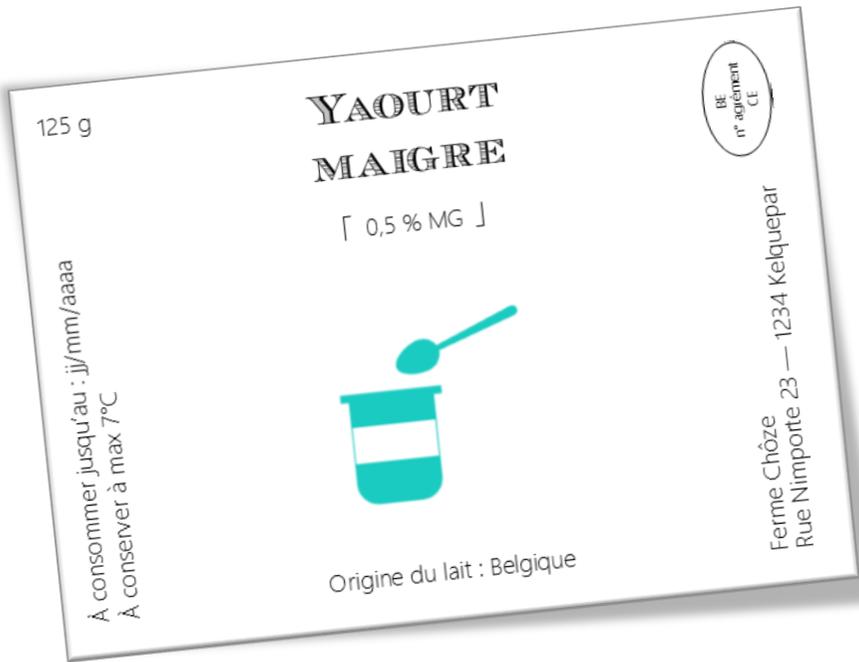
Lorsqu'un aliment est présentée dans un liquide de couverture (eau, saumure, vinaigre, eau sucrée, jus de fruits ou légumes), le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué.

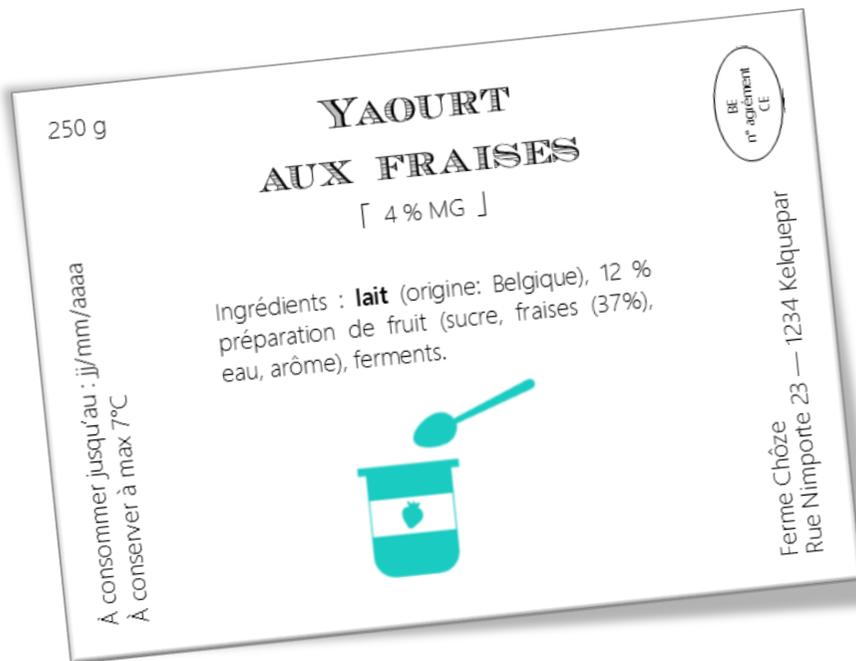


Remarques

La dénomination « Feta » est une appellation d'origine protégée (AOP). Par conséquent les termes « fromage frais en saumure » ou « fromage frais saumuré » sont utilisés comme dénomination de vente.

Yaourt





Remarques

La dénomination du yaourt sera différente selon le pourcentage de matière grasse calculée dans le produit :

yaourt maigre	yaourt demi-écrémé	yaourt (entier)
≤ 1 %	> 1 % et < 3 %	≥ 3 %

La teneur en matière grasse doit être apposée dans le même champ visuel que la dénomination.

Lors de l'utilisation de préparations de fruits, leurs ingrédients doivent être énumérés dans la liste des ingrédients du produit fini (yaourt ou glace par ex). Néanmoins, les additifs alimentaires de ces préparations (s'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini) ne doivent pas être mentionnés.

Crème glacée



Remarques

Les glaces de consommation vendues au comptoir peuvent être conservées à max -9°C durant 1 semaine.

Des dénominations différentes existent pour les glaces :

- Crème glacée : minimum 8% de matières grasses provenant du lait et de crème fraîche (pas d'ajout de matières grasses non butyriques) ;
- Glace au lait : crème glacée avec teneur en matières grasses moins élevée (2,5 – 8 %) ;
- Glace : composée d'eau et/ou lait écrémé, sucre, huiles et graisses comestibles, arômes ;
- Glace à l'eau : uniquement eau, sucre et arômes.

Dessert lacté

125 g

RIZ AU LAIT



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Ingrédients : 85% **lait** entier (origine: Belgique), riz (10%), sucre.



Ferme Chôze
Rue Nimpoite 23 — 1234 Kelquepar

125 g

CAILLÉ AU LAIT DE BREBIS

[Miel — 6% MG]

Ingrédients : **lait** entier pasteurisé de brebis, 7% miel, sucre, poudre de **lait** écrémé de brebis, présure.



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C



Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

Pâte à tartiner

125 g

PÂTE À TARTINER

[Choco — noisettes]

Ingrédients : 25 % chocolat au lait [sucre, poudre de **lait**, pâte de cacao, beurre de cacao, lactosérum en poudre (**lait**), arômes], **beurre**, lait concentré sucré (**lait**, sucre), 8% **noisettes**.



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

BE
n° agrément
CE

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar



Fruits et Légumes

Remarques générales

Liste d'ingrédients

- Une liste des ingrédients n'est **pas obligatoire** pour les **fruits** et **légumes frais**, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires.
- Si la dénomination fait référence à un ingrédient particulier, le pourcentage de cet ingrédient doit être précisé.

Date de péremption

- Une date de péremption n'est **pas requise** dans le cas de **fruits** et **légumes frais**, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires.

Fruits et légumes frais

Vrac

POIRES

[Conférences]

Catégorie 1

Origine : Belgique

1,50 €/kg



POIREAUX

Origine : Belgique

2,30 €/kg



Conditionnés



Remarques

Des normes de commercialisation existent pour certains fruits et légumes :

- ♦ agrumes
- ♦ fraises
- ♦ kiwis
- ♦ laitues, chicorées
frisées et scaroles
- ♦ pêches et
nectarines
- ♦ poires
- ♦ poivrons doux
- ♦ pommes
- ♦ raisins de table
- ♦ tomates

Pommes de terre

Vrac



Conditionnées



Remarques

Les pommes de terre de primeur et de consommation sont soumises à des normes de commercialisation spécifiques.

Lors de la vente de pommes de terre non issues de l'exploitation ou via un circuit de vente indirect, une autorisation en tant que préparateur et/ou conditionneur est nécessaire, ce numéro doit alors figurer sur l'étiquetage du produit. Dans ces conditions, seules des pommes de terre préparées et conditionnées peuvent être commercialisées.

Transformées

2 kg

FRITES FRAÎCHES

Ingrédients : pomme de terre (origine : Belgique)



Mode d'emploi :

Egoutter avant utilisation. Effectuer une première cuisson pendant 5 à 8 minutes dans une huile à 150 °C sans laisser brunir. Laisser refroidir. Effectuer une seconde cuisson durant 2 minutes à 180 °C.

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7 °C

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

Jus de fruits/légumes



Remarques

Dans le cas d'un jus de fruit/légume contenant un seul fruit/légume (sans sucre ajouté) et dans le cas où la dénomination fait clairement référence à ce fruit/légume, une liste d'ingrédient n'est pas obligatoire. L'origine du fruit/légume concerné doit, quant à elle, être spécifiée.

Conserve de légumes

À consommer de préférence avant le : ij/mm/aaaa
Ouvert, se conserve 2 jours au frigo (max 7°C)

CONSERVE DE LÉGUMES

Ingrédients : 92 % légumes (tomates, oignons, poivrons, aubergine, concentré de tomates), huile de tournesol, sel, sucre, jus de citron, ail, épices.



500 g

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

Soupe de légumes

SOUPE

[Tomate — poivron]

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7 °C

Ingrédients : eau, 30 % tomates, 15% poivrons, pommes de terre, oignons, bouillon de légumes (sel, légumes déshydratés 15,5% (carotte, panais, pommes de terre, oignon, **céleri**, persil), exhausteur de goût (monosodium glutamate), sucre, épices, amidon de maïs), sel, huile d'olive.



1 L

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

Sorbet

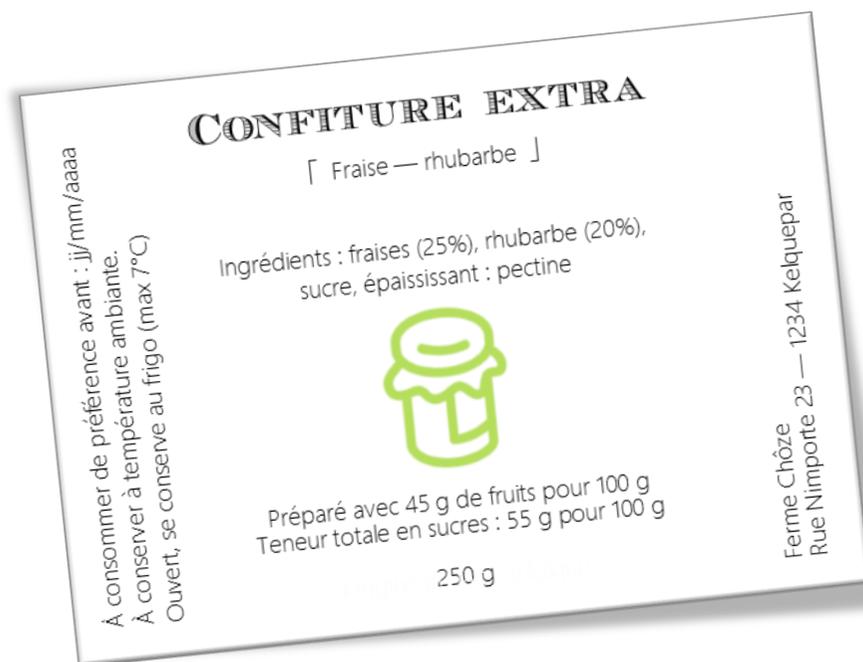


Remarques

Les sorbets vendus au comptoir peuvent être conservés à max -9°C durant 1 semaine.

Un sorbet aux fruits est une glace à l'eau contenant un minimum de 25 % de fruits (15 % pour les agrumes, les fruits dits acides (acidité titrable exprimée en acide citrique $\geq 2,5$ %) et les fruits exotiques ou spéciaux à saveur très forte).

Confiture



Remarques

La confiture est soumise à une réglementation spécifique. La dénomination des préparations de fruits dépend de la quantité de fruits mise en œuvre ainsi que de la teneur en sucres dans le produit (Brix) : voir *tableau page suivante*.

Suite à cette dénomination légale, la « confiture de lait » ne peut être nommée confiture mais, par exemple, lait concentré sucré.

Dénomination	% fruits mis en œuvre	Brix	remarque
Confiture/gelée	<ul style="list-style-type: none"> ♦ 35 % en général ; ♦ 25 % pour les groseilles, sorbes, baies d'argousier, cassis, cynorhodons et coings ; ♦ 16 % pour les pommes de cajou ; ♦ 15 % pour le gingembre ; ♦ 6 % pour les fruits de la passion 	Min 60 %	
Confiture/gelée extra	<ul style="list-style-type: none"> ♦ 45 % g en général ; ♦ 35 % pour les groseilles, sorbes, baies d'argousier, cassis, cynorhodons et coings ; ♦ 25 % pour le gingembre ; ♦ 23 % pour les pommes de cajou ; ♦ 8 % pour les fruits de la passion 	40 à 60 %	Ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits <ul style="list-style-type: none"> ♦ pommes ♦ poires ♦ prunes à noyau adhérent ♦ melons ♦ raisins ♦ citrouilles ♦ concombres ♦ tomates ♦ pastèques
Marmelade	♦ 20 % d'agrumes au minimum dont 7,5% provenant de l'endocarpe	Min 60 %	
Crème de marrons	♦ 38 % <i>Castanea sativa</i>	Min 60 %	
Sirop de fruits	♦ 75 % de pommes ou poires ou mélange des 2	Min 70 %	

Pâte de fruits

PÂTE DE FRUITS

[Pomme]

Ingrédients : confiserie à base de pulpe de
pomme (55,2%), sucre, gélifiant : pectine E440i



100 g

À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver dans un endroit sec, à l'abri de la
chaleur

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar



Viandes

Remarques générales

Liste d'ingrédients

- Une liste des ingrédients n'est pas obligatoire pour les produits ne comportant qu'un seul ingrédient (une pièce de viande par exemple), à condition que la dénomination de la denrée alimentaire :
 - > soit identique au nom de l'ingrédient,
ou
 - > permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.
Par exemple, la dénomination « rôti » ne permet pas de déterminer l'espèce dont provient la viande, une liste d'ingrédients est donc nécessaire, à moins de compléter la dénomination : « rôti de porc ».
- Si la dénomination fait référence à un ingrédient particulier, le pourcentage de cet ingrédient doit être précisé.
- En cas d'utilisation d'épices dans des préparations et produits de viandes, lorsque celles-ci n'excèdent pas 2% en poids de la denrée, leur énumération n'est pas nécessaire dans la liste des ingrédients, les termes « épices » ou « mélange d'épices » suffisent. Si des allergènes sont présents (ex : céleri), ceux-ci doivent tout de même être mentionnés via le terme « contient ... ».

Indication du pays d'origine

- Pour les espèces porcines, ovines, caprines et volailles, l'indication des lieux d'élevage et d'abattage est dorénavant obligatoire sur les étiquettes que ces viandes soient fraîches, préemballées, congelées ou surgelées.
 - > Ces mentions peuvent être remplacées par « Origine : Belgique » si la viande provient d'animaux nés, élevés et abattus en Belgique.
- Pour la viande bovine, l'indication du numéro d'identification (relié au numéro Sanitel), des lieux d'abattage et de découpage doivent être mentionnés. En plus de ces mentions, l'origine doit être spécifiée (« Origine : Belgique » si la viande provient d'animaux nés, élevés et abattus en Belgique).

Conditions de conservation

Les températures maximales de conservation sont différentes selon les espèces et/ou le type de denrée alimentaire :

viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	+ 7 °C
abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes	+ 4 °C
viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage	+ 4 °C
viandes hachées et préparation de viandes*	+ 4 °C
produits à base de viandes**	+ 7 °C
viandes surgelées	- 18 °C

* Préparations de viandes : viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutées des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche (ex : hachis, brochettes, steaks, ...).

** Produits de viandes : sont des produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche (ex : jambon cuit, pâté, saucisson, boulettes cuites, ...).

Viande fraîche



BOUTS DE CÔTES

BE
n° agrément
Ct.

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7 °C

Ingrédient : viande de porc
Origine : Belgique



500 g

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 kelquepar

POULET À RÔTIR

[Surgelé]

Origine : Belgique



1 kg

Congelé le : jj/mm/aaaa
À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max -18°C
Ne pas recongeler après décongélation



Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

POULET À RÔTIR



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 4°C

Origine : Belgique



1 kg

Ferme Chôte
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

Préparation de viande



Remarques

Les viandes hachées et les préparations de viande qui en contiennent ne peuvent être mises en vente plus de 48 heures après leur élaboration.

HACHIS BOEUF-PORC



A consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 4°C

Ingrédient : 65% viande de bœuf (origine : Belgique), 30% viande de porc (origine : Belgique), **œufs**, sel, dextrose, épices.

n° Sanitel : BE12345678-0101
Lieu d'abattage : Belgique 000/0
Lieu de découpe : Belgique 000/0



1 kg

Ferme Chôze
Rue Nimpoite 23 — 1234 Kelquepar

Remarques

Lorsque la viande bovine représente plus de 50 % de la préparation, les informations relatives à l'identification de la (des) bête(s), aux lieux d'abattage et de découpe doivent figurer sur l'étiquette.

HACHIS DE POULET



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 4°C

Ingrédients : 95% viande de poulet (origine : Belgique), eau, dextrose, sel, épices (contient du **céleri**), paprika en poudre.

Bien cuire à cœur avant consommation.



1 kg

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

STEAKS MARINÉS

Ingrédients : viande de bœuf (origine : Belgique), marinade [huiles végétales (tournesol, colza), sel, oignons déshydratés, ail, épices et plantes aromatiques, extrait de paprika, arômes], sel.

n° Sanitel : BE12345678-0101
Lieu d'abattage : Belgique 000/0
Lieu de découpe : Belgique 000/0



500 g

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 4°C



Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

Produit de viande



FOIE GRAS DE CANARD

BE
n° agrément
CE

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 4°C

Ingrédients : 90% foie gras de canard
(origine : Belgique), eau, armagnac, sel, épices,
conservateur : nitrite de sodium.



500 g

Ferme Chôze
Rue Nimpoite 23 — 1234 Kelquepar



Poissons

Remarques générales

Dénomination de vente

L'étiquetage indique la dénomination commerciale de l'espèce et son nom scientifique.

Si le produit a été décongelé, cette information doit être indiquée.

Liste d'ingrédients

- Une liste des ingrédients n'est pas obligatoire pour les produits ne comportant qu'un seul ingrédient (une truite entière par exemple), à condition que la dénomination de la denrée alimentaire :
 - > soit identique au nom de l'ingrédient,
 - ou
 - > permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.
- Si la dénomination fait référence à un ingrédient particulier, le pourcentage de cet ingrédient doit être précisé.
- En cas d'utilisation d'épices, lorsque celles-ci n'excèdent pas 2% en poids de la denrée, leur énumération n'est pas nécessaire dans la liste des ingrédients, les termes « épices » ou « mélange d'épices » suffisent. Si des allergènes sont présents (ex : céleri), ceux-ci doivent tout de même être mentionnés via le terme « contient ... ».

Indication du pays d'origine

- la méthode de production des poissons, en particulier les mentions suivantes : "... pêché..." ou "... pêché en eaux douces..." ou "... élevé..." sont suivies de la mention de la zone de capture ou d'élevage du produit et la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture le cas échéant.

Conditions de conservation

La température maximale de conservation des poissons est + 4 °C.

Poisson frais



Poisson préparé

FILETS DE TRUITE

[Fumés]

Ingrédients : filets de truite arc-en-ciel
(*Oncorhynchus mykiss*, élevée en Belgique)
fumés au bois de hêtre et de chêne.



500 g

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 4°C

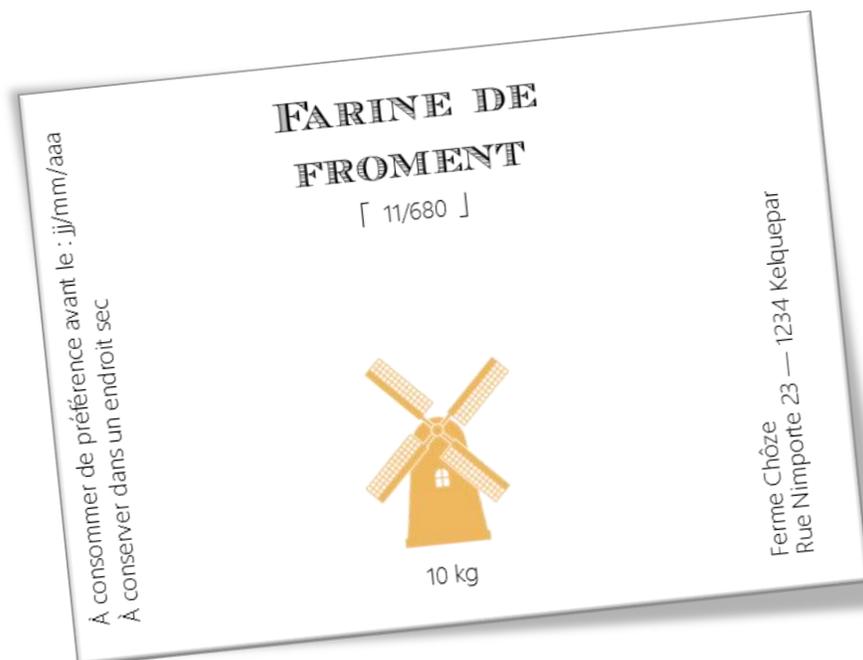


Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar



Céréales

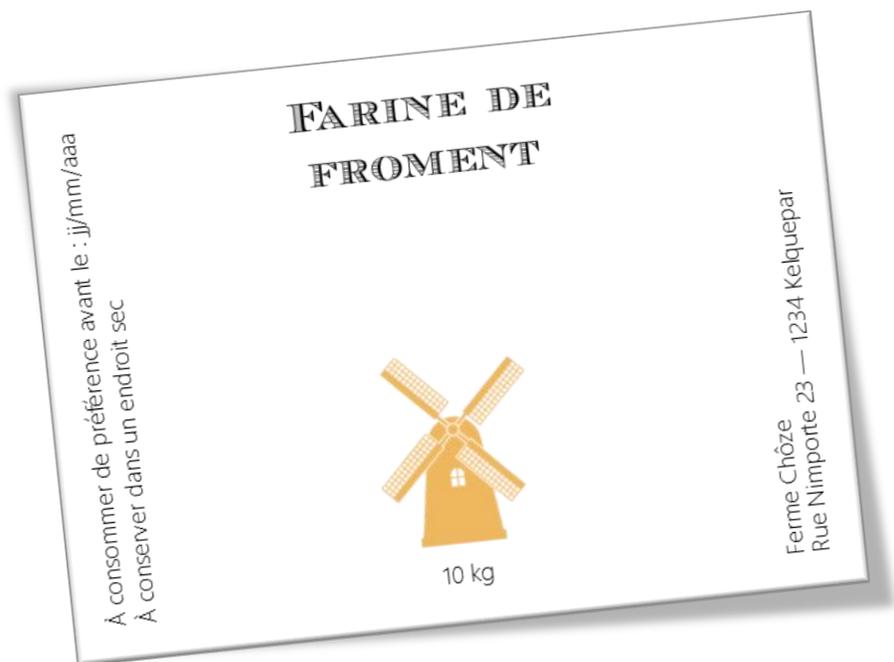
Farine



Remarques

La farine de froment blutée est répartie en différentes catégories (ci-dessous et page suivante) :

	Protéines	Zelény	Cendres
10/560			max 0,560 %
10/680	min 10 %	min 25	max 0,680 %
11/560			max 0,560 %
11/680	min 11 %	min 25	max 0,680 %
11/750			max 0,750 %
11,5/560			max 0,560 %
11,5/680	min 11,5 %	min 25	max 0,680 %
11,5/750			max 0,750 %



Remarques

Lors de la livraison à une boulangerie, la farine de froment blutée doit porter la dénomination "farine de froment" complétée par la catégorie à laquelle elle appartient.

	Protéines	Zeleny	Cendres
12/560			max 0,560 %
12/680	min 12 %	min 30	max 0,680 %
12/750			max 0,750 %
13/560			max 0,560 %
13/680	min 13 %	min 30	max 0,680 %
13/750			max 0,750 %



Remarques

Dans le cas d'une farine partiellement intégrale, le pourcentage de farine intégrale dans le mélange doit être indiqué.

En ce qui concerne les mélanges de farines, intégrales ou non : les termes «Mélange de farines de ...» suivis de l'énumération de toutes les céréales présentes dans le mélange dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale sont indiqués ; dans cette énumération le nom de la céréale sera, le cas échéant, suivi d'un des termes «intégrale» ou «complète» et du pourcentage de cette farine intégrale dans le mélange.

Pain



Remarques

Une date de péremption n'est pas requise pour les produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication.

Pâtes alimentaires

À consommer de préférence avant le : ij/mm/aaaa
À conserver dans un endroit sec et frais

PÂTES ALIMENTAIRES

[Tagliatelles]

Ingrédients : semoule et farine de **blé**, eau,
œufs, sel.



Mode d'emploi : cuisson 6 minutes dans de
l'eau bouillante légèrement salée.

500 g



Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar



Boissons alcoolisées

Remarques générales

Liste d'ingrédients

Une liste d'ingrédients n'est pas requise pour les boissons titrant plus de 1,2 % en volume d'alcool.

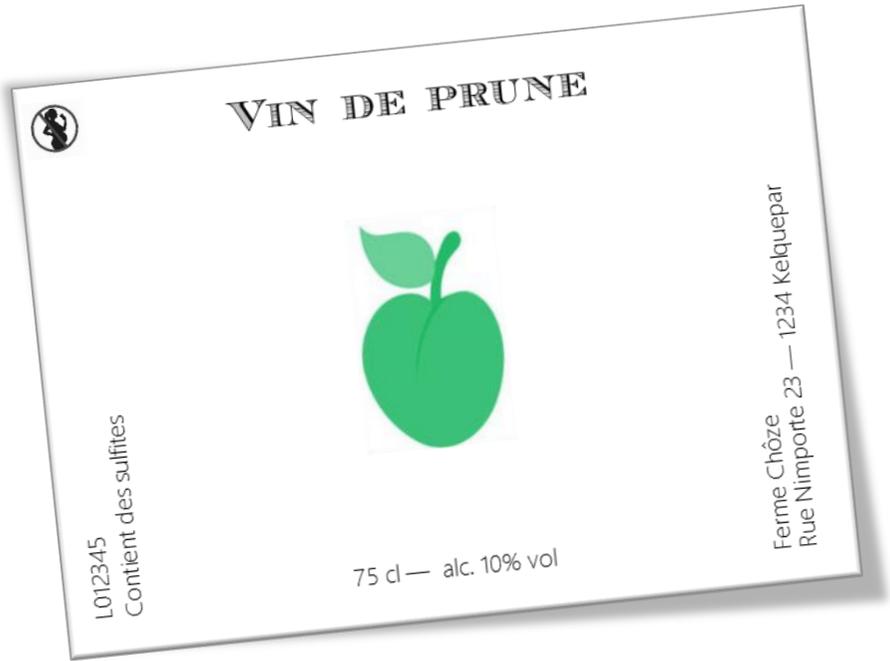
Date de péremption

L'indication d'une date de péremption n'est pas obligatoire pour des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool.

Déclaration nutritionnelle

Une déclaration nutritionnelle n'est pas requise pour les boissons titrant plus de 1,2 % en volume d'alcool.

Vin





Remarques

Plusieurs mentions sont facultatives (mais néanmoins règlementées) pour les vins :

- ♦ Année de récolte (millésime)
- ♦ Variétés de raisins (cépages)
- ♦ Méthode de production (ex : vieilli en fût de chêne)
- ♦ Teneur en sucres : brut, extra brut, sec, ... (mention obligatoire pour les vins mousseux)

Bière

À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa

BIÈRE

Ingrédients: eau, malt d'orge, sucre,
houblon, levure



25 cl — alc. 7 % vol



Brasserie Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar



Autres denrées

Remarques générales

Liste d'ingrédients

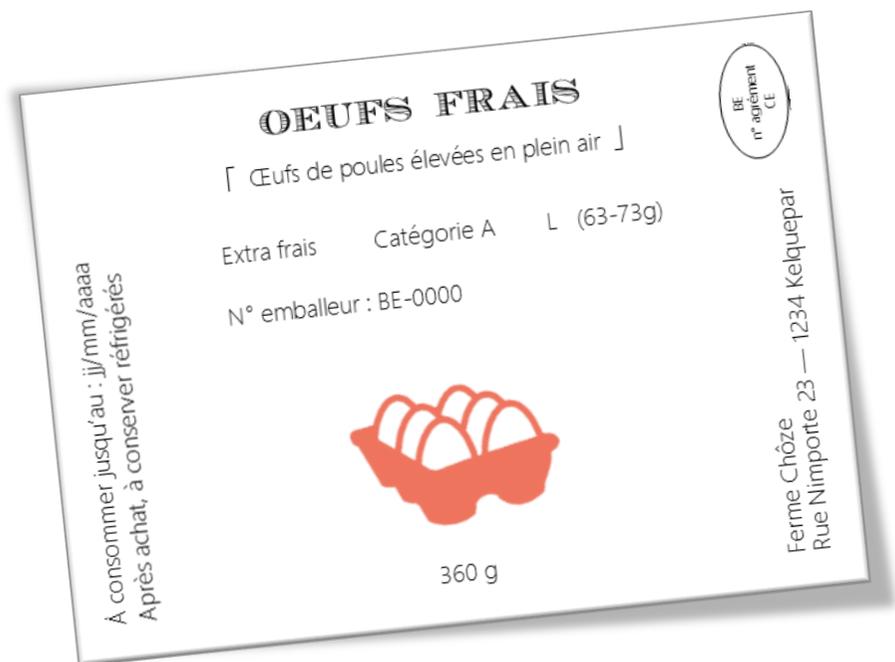
- Une liste des ingrédients n'est pas obligatoire pour les produits ne comportant qu'un seul ingrédient, à condition que la dénomination de la denrée alimentaire :
 - > soit identique au nom de l'ingrédient,
ou
 - > permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.
- Si la dénomination fait référence à un ingrédient particulier, le pourcentage de cet ingrédient doit être précisé.
- En cas d'utilisation d'épices, lorsque celles-ci n'excèdent pas 2% en poids de la denrée, leur énumération n'est pas nécessaire dans la liste des ingrédients, les termes « épices » ou « mélange d'épices » suffisent. Si des allergènes sont présents (ex : céleri), ceux-ci doivent tout de même être mentionnés via le terme « contient ... ».

Indication du pays d'origine

L'origine des denrées ci-dessous doit être renseignée :

- viande utilisée en tant qu'ingrédient,
- denrée alimentaire non transformée (exemple : le miel),
- produit avec un seul ingrédient,
- l'ingrédient constituant plus de 50 % de la denrée.

Œufs



Remarques

À partir de 50 poules pondeuses, chaque œuf vendu au consommateur final doit être estampillé avec un code producteur. Par exemple : 1 BE 1234 5

La signification du code du producteur doit être expliquée sur la face extérieure ou intérieure de l'emballage.

mode d'élevage	pays d'origine	n° du producteur	n° éventuel du poids
0 : bio	BE : Belgique	4 chiffres	1 ou 2 chiffres
1 : plein air			
2 : au sol			
3 : cages			

La date péremption des œufs est fixée à 28 jours après la ponte. Le qualificatif extra frais peut être utilisé jusqu'au 9^e jour après la ponte.

Miel



Remarques

D'autres mentions (facultatives) peuvent être étiquetées. Plus d'informations dans le guide des bonnes pratiques apicoles : www.cari.be.

Épicerie

A consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
A consommer dans les préparations froides

**HUILE DE
TOURNESOL**



75 cl

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

À consommer de préférence avant le : j/m/m/aaaa
À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
À consommer dans les préparations froides

MÉLANGE D'HUILES VÉGÉTALES

Ingrédients : huile de tournesol, huile
de colza, huile de maïs, en proportion
variable.



75 cl

Ferme Chôze
Rue Nimpoite 23 — 1234 Kelquepar

À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

VINAIGRE DE CIDRE

[5 % d'acidité]



1 L

Ferme Chôze
Rue Nimpoite 23 — 1234 Kelquepar

A consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
Après ouverture, conserver à max 7°C

MOUTARDE

[Miel]

Ingrédients : **moutarde** à l'ancienne au vin blanc (eau, graines de **moutarde**, 16,7% vin blanc (avec **sulfites**), vinaigre, sel, téguments de **moutarde**, sucre, épices), 10% miel



450 g

Ferme Chôze
Rue Nimpoite 23 — 1234 Kelquepar

Plat préparé

120 g

FEUILLETÉ AU CHÈVRE

Ingrédients : 60% fromage frais [**lait** cru de chèvre (origine: Belgique), présure, ferments], pâte feuilletée [farine de **blé**, huiles végétales (palme, colza, tournesol), eau, jus de citron concentré, sel, alcool, fruits et légumes concentrés (carottes, pommes, citron), levure].



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7 °C



Cuisson 10 minutes dans un four préchauffé à 150 °C



Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

LASAGNE

[Aubergine]

Ingrédients : 40 % Sauce bolognaise : 50 % hachis préparé (75% porc, 25% bœuf, épices), purée de tomate (tomates, basilique, sel), fromage, huile de tournesol, épices. 35 % Pâtes alimentaires : semoule et farine de blé, eau, œufs, sel. 25 % Aubergines.

Contient : **blé, œufs, lait**



Cuisson au four traditionnel : 30 minutes à 180°C
Cuisson au four à micro-ondes : 5 minutes à 750W

450 g

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7 °C

BE
n° agrément
CE

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

ESCARGOTS

[Au court bouillon]



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 4 °C

Ingrédients : **escargots** (*Helix aspersa*, élevés en Belgique), jus de cuisson (carotte, oignon, **céleri**, ail, thym, laurier, sauge, menthe, sel, poivre, clou de girofle).



Poids net : 275 g
Poids net égoutté : 150 g

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelkepar

Remarques

La température de conservation des escargots et produits à base d'escargot est de maximum 4 °C.

POIREAUX À LA CRÈME

Ingrédients : poireaux 72%, **crème fraîche** 20%, huile végétale, **œufs**, épices.

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7 °C



Poêle : cuisson 8 minutes à feu modéré



Micro-ondes : cuisson 4 minutes à 750W

500 g

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

ESCAVÈCHE

BE
n° agrément
CE

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7 °C
Se déguste froid

Ingrédients : **poisson** aiguillat (40%),
vinaigre d'alcool coloré 6°, eau, farine de
blé, oignons déshydratés, vin blanc
(1,5%), huile de tournesol, citrons, sel,
laurier, estragon séché, thym séché,
muscade moulue, ail en poudre, poivre
blanc moulu, clou de girofle



450 g

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

Boisson

LIMONADE

[A l'orange]

Ingrédients : eau gazeuse, sucre, extrait d'orange, arôme naturel d'orange, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : sorbate de potassium, stabilisant : gomme de guar.



1 L

À consommer de préférence avant le : jj/mm/aaaa
À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

Desserts

250 g

GAUFRES



À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à température ambiante

Ingrédients : farine de **froment**, **œufs**, sucre, **beurre**, sucre vanillé (sucre, extrait naturel de gousse de vanille, amidon de maïs)



Bien refermer l'emballage après ouverture.

Ferme Chôze
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

250 g

MOUSSE AU CHOCOLAT

BE
n° agrément
CE

À consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa
À conserver à max 7°C

Ingrédients : 25 % chocolat au lait [sucre, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, beurre de cacao, lactosérum en poudre (**lait**), émulsifiant : lécithine de **soja**, arômes], **œufs**, **beurre**, sucre.



Ferme Chôte
Rue Nimporte 23 — 1234 Kelquepar

Nous contacter :



Diversi**FERM**

Passage des Déportés 2
B-5030 GEMBLOUX

+32 (0)81/62.23.17

www.diversiferm.be

infos@diversiferm.be