



|                   |
|-------------------|
| 01857             |
| Reference article |

|               |          |
|---------------|----------|
| Creation date | 05-09-13 |
| Version       | 8        |
| Revision      | 13-01-26 |

### 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE

|                                                                    |                                                                                                       |                                  |                                               |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|
| Référence fournisseur - Referentie leverancier                     | 01857                                                                                                 | IS Poivre vert lyophilisé 150g H | IS Groene pepper korrels gevriesdroogd 150g H |
| Code douanier - Douanewetboek                                      | 09041100                                                                                              |                                  |                                               |
| Origine (produit/matière première) - Oorsprong (product/grondstof) | India                                                                                                 |                                  |                                               |
| Nom botanique - Botanische naam                                    | Piper nigrum L.                                                                                       |                                  |                                               |
| Description générale - Algemene beschrijving                       | Baies séchées par lyophilisation du Piper nigrum linnaeus                                             |                                  |                                               |
|                                                                    | Gevriesdroogde bessen van de Piper nigrum linnaeus                                                    |                                  |                                               |
| Conditions de conservation - Bewaaromstandigheden                  | A conserver au sec et à l'abri de la lumière./Droog en donker bewaren./Store in a dry and dark place. |                                  |                                               |
| Date de durabilité minimale (DDM) - Minimaal houdbaarheid (THT)    | 4 ans à la date de production                                                                         |                                  |                                               |
|                                                                    | 4 jaren na de productie                                                                               |                                  |                                               |
| Conditions de transport - Vervoerswaarden                          | Température ambiante / Kamertemperatuur                                                               |                                  |                                               |

### 2. FOURNISSEUR - LEVERANCIER

|                                                                  |                                                 |                    |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|
| 2.1 Site de production - Productiesite                           |                                                 |                    |
| Nom - Naam                                                       | The Spice Factory                               |                    |
| Adresse - Adres                                                  | Avenue de l'Industrie 20                        |                    |
|                                                                  | 1420 Braine l'Alleud                            |                    |
|                                                                  | Belgique                                        |                    |
| Tel & Fax                                                        | Tel: 0032 2 389 47 70                           |                    |
|                                                                  | Fax: 0032 2 384 51 47                           |                    |
| E-mail                                                           | sales@thespicefactory.com                       |                    |
| Website                                                          | www.thespicefactory.com                         |                    |
| N° agrément - Event. erkennings-/ registratienummer (AFSCA-FAVV) | 2017055018                                      |                    |
| Certification - Certificatie                                     | Oui/ Non – Ja / Nee                             | Oui - Ja           |
| Qualité - Kwaliteit                                              | Certificat(s) - Certifica(a)t(en)               | IFS-BRC            |
|                                                                  | Organisme certificateur - Certificatieorganisme | DNV                |
|                                                                  | Certificat(s) - Certifica(a)t(en)               | Bio                |
|                                                                  | Organisme certificateur - Certificatieorganisme | Certisys BE-BIO-01 |
|                                                                  | Kosher                                          | No                 |
|                                                                  | Hallal                                          | No                 |

|                                            |                          |                         |                         |                                                                |
|--------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 2.2 Personnes de Contact - Contactpersonen |                          |                         |                         |                                                                |
|                                            | Commercial - Commercieel | Qualité - Kwaliteit     | Etiquettes - Etiketten  | Emergency contact related to food safety<br>[24/24h – 7/7d][1] |
| Société - Firma                            | The Spice Factory        |                         |                         |                                                                |
| Nom - Naam                                 | Philippe Gondry          | Laurie Mahy             | Marilyne Clerckx        | Philippe Gondry                                                |
| Fonction - Functie                         | Commercial Director      | Quality Manager         | Labelling Manager       | Commercial Director                                            |
| Adresse - Adres                            | Avenue de l'Industrie 20 |                         |                         |                                                                |
|                                            | 1420 Braine l'Alleud     |                         |                         |                                                                |
|                                            | Belgique                 |                         |                         |                                                                |
| Tel                                        | 0032 2 389 47 70         |                         |                         | 0032 495 28 78 25                                              |
| Fax                                        | 0032 2 384 51 47         |                         |                         | -                                                              |
| E-mail                                     | pg@thespicefactory.com   | lma@thespicefactory.com | mcx@thespicefactory.com | pg@thespicefactory.com                                         |

### 3. COMPOSITION PRODUIT - PRODUCTSAMENSTELLING

#### 3.1 Liste des ingrédients - Ingrediëntenlijst

|                             |
|-----------------------------|
| Poivre Vert Lyophilisé      |
| Gevriesdroogde Groene Peper |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 3.2 OGM et ingrédients provenant d'OGM [conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003] - GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's [VOLGENS DE NORMEN (EG) N° 1829/2003 en 1830/2003]                                                                                                             |         |
| Le producteur garantit que le produit contient AUCUN des ingrédients qui sont soumis au RÈGLEMENT (CE) N° 1829/2003 et CE 1830/2003- De producent garandeert dat het product GEEN ENKEL ingrediënt bevat die onderworpen is aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003 | Oui- ja |
| Si "NON", ingrédients concernés OGM – Indien « NEE », GMO ingrediënten                                                                                                                                                                                                                                         | -       |

[1] This telephone number will be used in case of emergency only and will not to be forwarded to anybody



| 3.3. Allergènes et intolérances alimentaires - Allergenen en voedingsintoleranties                                                                                                                                                             |                                                                |                                                       |                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Allergènes à déclarer obligatoirement - Allergenen die moeten worden aangegeven                                                                                                                                                                | Présent comme ingrédient - Aanwezig als ingrediënt<br>Yes - No | Contaminations croisées - Kruisbesmetting<br>Yes - No | Présent sur site - Aanwezig in productie<br>Yes - No |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés - Glutenhoudende granen en producten hiervan                                                                                                                                                  | No                                                             | No                                                    | Yes                                                  |
| Crustacés et produits dérivés - Schaaldieren en producten hiervan                                                                                                                                                                              | No                                                             | No                                                    | No                                                   |
| Oeufs et produits dérivés - Eieren en producten hiervan                                                                                                                                                                                        | No                                                             | No                                                    | No                                                   |
| Poisson et produits dérivés - Vis en producten hiervan                                                                                                                                                                                         | No                                                             | No                                                    | No                                                   |
| Arachides et produits dérivés - Pinda's en producten hiervan                                                                                                                                                                                   | No                                                             | No                                                    | No                                                   |
| Soja et produits dérivés - Soja en producten hiervan                                                                                                                                                                                           | No                                                             | No                                                    | Yes                                                  |
| Lait (lactose inclus) et produits dérivés - Melk en producten hiervan (inclusief lactose)                                                                                                                                                      | No                                                             | no                                                    | Yes                                                  |
| Fruits à coques et produits dérivés - Schaalvruchten en producten hiervan                                                                                                                                                                      | No                                                             | No                                                    | No                                                   |
| Céleri et produits dérivés - Selderij en producten hiervan                                                                                                                                                                                     | No                                                             | No                                                    | Yes                                                  |
| Moutarde et produits dérivés - Mosterd en producten hiervan                                                                                                                                                                                    | No                                                             | No                                                    | Yes                                                  |
| Graines de sésame et produits dérivés - Sesamzaad en producten hiervan                                                                                                                                                                         | No                                                             | No                                                    | Yes                                                  |
| Lupin et produits dérivés - Lupine en producten hiervan                                                                                                                                                                                        | No                                                             | No                                                    | No                                                   |
| Mollusques et produits dérivés - Weekdieren en producten hiervan                                                                                                                                                                               | No                                                             | No                                                    | No                                                   |
| Anhydride sulfureux et sulfites (E220 jusqu'à E227), en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO <sub>2</sub> - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), hoger dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt in SO <sub>2</sub> | no                                                             | No                                                    | Yes                                                  |

| 3.4. Ingrédients soumis à l'irradiation - Ingrediënten onderworpen aan bestraling                                                                                                                                           |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) qui ont été soumis à un rayonnement - De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werd(en) aan bestraling | Oui - Ja |
| Si "NON", les ingrédients irradiés impliqués - Indien "NEE", de bestraalde betrokken ingrediënten                                                                                                                           |          |

| 3.5. Détection métallique - Metaaldetectie                                                       |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| détection des métaux - Metaaldetectie                                                            | Oui - Ja |
| Si oui, limites de détection du Fe<br>Zo ja, detectielimieten van Fe                             | ≤ 3.2 mm |
| Si oui, limites de détection du non-Fe<br>Zo ja, detectielimieten van non-Fe                     | ≤ 4.8 mm |
| Si oui, limites de détection de l'acier inoxydable - Zo ja, detectielimieten van roestvrij staal | ≤ 4.5 mm |

#### 4. PRODUIT FINI – AFGEWERKT PRODUCT

| 4.1 Caractéristiques physico-chimiques et contaminants - Fysisch-chemische kenmerken en contaminanten |                 |                                    |                        |                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| Paramètres - Parameters                                                                               | Unité - Eenheid | Valeur standard - Standaard waarde | Tolérance - Tolerantie | Méthode - Methode               |
| Humidité (Max) :<br>Vochtigheid (Max) :                                                               | %               | <5                                 |                        | HG-53 halogen moisture analyser |
| Aflatoxin B1 (Max) :                                                                                  | ppb             | 5                                  |                        | accréditée / geaccrediteerd     |
| Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max) :                                                                         | ppb             | 10                                 |                        | accréditée / geaccrediteerd     |
| Ochratoxin A (Max) :                                                                                  | ppb             | 15                                 |                        | accréditée / geaccrediteerd     |
| Granulometrie – Korrelgrootte                                                                         | mm              | 4-6 mm                             |                        |                                 |
| Autre-Andere                                                                                          |                 |                                    |                        |                                 |
| Autre-Andere                                                                                          |                 |                                    |                        |                                 |

| 4.2 Paramètres microbiologiques - Microbiologische kenmerken |                                                  |                                    |          |                         |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------|----------|-------------------------|
| Micro-organismes – Micro-organismen                          | Unité - Eenheid                                  | Valeur standard - Standaard waarde | Max.     | Méthode - Methode       |
| Salmonella / 25g                                             | Présence / absence<br>Aanwezigheid / afwezigheid | 0                                  | 0        | AFNOR BRD 07/11-12/05   |
| Flora mésophile totale - Totaal Kiemgetal                    | CFU/g                                            | 1000000                            | 10000000 | ISO 4833                |
| Levures & moisissures - Gisten & schimmels                   | CFU/g                                            | 10000                              | 100000   | ISO 21527-1 ISO 21527-2 |

| 4.3 Caractéristiques organoleptiques - Organoleptische kenmerken |                                                                            |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Paramètres - Parameters                                          | Description - Beschrijving                                                 |
| Apparence - Uiterlijk                                            | Vert / Groen                                                               |
| Goût - Smaak                                                     | Typique, Légèrement Chaud, Parfumée / Typische, Licht Warm, Gearomatiseerd |



|                                                                                  |                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Odeur - Geur                                                                     | Piquant, Typique Du Poivre / Pikant, Typisch Van Peper            |
| Consistance, texture - consistentie, textuur                                     | Grains Entier / Heel Korrels                                      |
| Evolution au cours de la durée de vie - Evolutie tijdens de houdbaarheidsperiode | Perte de goût, couleur et arôme/Verlies van smaak, kleur en aroma |

| 4.4. Valeurs nutritionnelles par 100g ou 100 ml - Voedingswaarden per 100g of 100 ml |                                 |                             |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|--------|
|                                                                                      | GDA g (Guideline daily amounts) | Moyenne par - Gemiddeld per | % GDA  |
|                                                                                      | Based on CIAA recommendations   | 100 g                       |        |
| Énergie - Energie (kcal)*                                                            | 2000                            | 332,5                       | 16,6%  |
| Énergie - Energie (kJ)*                                                              |                                 | 1389,85                     |        |
| Matières grasses - Vetten (g)*                                                       | 70                              | 2,5                         | 3,6%   |
| dont acides gras saturés -<br>waarvan verzadigde vetten (g)*                         |                                 | 0                           |        |
| dont acides gras monoinsaturés -<br>waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren (g)*   |                                 | 0                           |        |
| dont acides gras polyinsaturés -<br>waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren (g)*    |                                 | 0                           |        |
| Glucides - Koolhydraten (g)*                                                         | 270                             | 67                          | 24,8%  |
| dont sucres - waarvan suikers (g)*                                                   | 90                              | 0                           | 0,0%   |
| Fibres alimentaires - Vezels (g)*                                                    | 25                              | 25                          | 100,0% |
| Protéines - Eiwitten (g)*                                                            | 50                              | 10,5                        | 21,0%  |
| Sel - Zout (g)*                                                                      | 6                               | 0                           | 0,0%   |
| Sodium (g) - Natrium (g)*                                                            | 2,4                             | 0                           | 0,0%   |

\* Si disponibles, les valeurs nutritionnelles des matières premières sont issues de l'USDA Food database. A défaut, elles proviennent de nos fournisseurs.

\* Les valeurs nutritionnelles des mélanges sont obtenues par calcul.

\*#VALUE!\* signifie que la valeur n'a pas été déterminée / betekent dat de waarde niet bepaald is

\* Indien beschikbaar zijn de voedingswaarden van de grondstoffen afkomstig van de USDA Food database. Zo niet, dan zijn ze afkomstig van onze leveranciers.

\* De voedingswaarden van de mengsels zijn door berekening verkregen.

## 5. ETIQUETAGE / ETIKETTERING

| 5.1 Indication de la durée de conservation - Aanduiding van de houdbaarheid |                                                        |                        |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| Indication de la durée de conservation -<br>Houdbaarheidsaanduiding         | MM/AAAA<br>avec/met MM=mois/maand ;<br>AAAA=année/jaar | Exemple - Voorbeeld    | 01-2030                         |
| Impression - Wijze van indicatie                                            | inkjet label laser autre - ander                       |                        |                                 |
| Echantillons de rétention - Retentiestalen                                  | oui / ja                                               | Fréquence - frequentie | min 1 par lot - min 1 per batch |

| 5.2 Indication de numéro de lot - Aanduiding van de partij (lot) |                                                                                                                 |                     |         |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| Indication de numéro de lot - Lotaanduiding                      | Production number (PXXXXXX) et/ou en/of indication de la durée de conservation - Aanduiding van de houdbaarheid |                     |         |
|                                                                  | Autre - ander                                                                                                   | Exemple - Voorbeeld | P170000 |
| Impression - Wijze van indicatie                                 | inkjet label laser other - ander                                                                                |                     |         |

| 6. METHODE DE PREPARATION - BEREIDINGSWIJZE |  |
|---------------------------------------------|--|
| Selon le goût                               |  |
| Volgens de smaak                            |  |

|                                  |                                         |
|----------------------------------|-----------------------------------------|
| Date d'impression                | mardi 13 janvier 2026                   |
| Responsable / Verantwoordelijk : | Camille Bogaert - R&D & Quality Officer |

signature / handtekening