

Pierre & Jean Rozette150g

NL - PRODUCTSPECIFICATIE.....	Pagina 2 - 3
FR - FICHE TECHNIQUE.....	Page 4 - 5
EN - PRODUCT SPECIFICATION.....	Page 6 - 7



VERLEEE

Verslavend lekker!

Addictivement Délicieux! / Addictively delicious!

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer	PJ001	
Commerciële benaming	Pierre & Jean Rozette150g	
Interne benaming	Pierre & Jean Rozette 12 x 150 gram	
Gebruik, bereiding	Klaar voor consumptie	
Gedeclareerd gewicht of volume	1,8 KG	
Stuks per verpakking	12	
Omschrijving		
Ingrediënten: TARWEBloem, boter (MELK), suiker, EIEREN, frambozenpuree, water, glucosesiroop, dextrose, invertsuiker, zout, stabilisator: E440i; zuurteregelaars: E330, E331iii, E333(iii); aroma, vlierbessenconcentraat, conserveermiddel: E202; appelbesconcentraat, kleurstof: E160a; vanille-extract, vanillezaden. Kan sporen bevatten van: GLUTEN, SOJA, NOTEN.		

2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT/VERPAKKER/LEVERANCIER

Naam	Verleye BV
Adres	Everdongenlaan 23C, B-2300, Turnhout, België
Telnr	+32(0)14 43 90 73
Email	info@verleye.be
Certificaat	IFS Food - Higher level
GLN	5488888012240
Datum opgesteld	20/02/2026

3. LOGISTIEKE INFO

Consumenten eenheid (CE)			
EAN	5420063106122	L x B x H (mm)	88 x 54 x 190
Netto (kg)	0,15	Bruto (kg)	0,17
Handelseenheid (HE)			
EAN	5420063106177	Aantal HE per pallet laag	13
Netto (kg)	1,8	Aantal lagen per pallet	8
Bruto (kg)	2,244	Totaal aantal HE per pallet	104
L x B x H (mm)	280 x 235 x 208	Max. hoogte pallet (euro: 800 x 1200)	1804

BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING		Ja/Neen
"met zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming		Neen
"bevat een bron van fenylalanine"		Neen
"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"		Neen

4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

Gluten	+		Noten	?
Tarwe	+		Amandelen	?
Rogge	-		Hazelnoten	?
Gerst	-		Walnoten	?
Haver	?		Cashewnoten	-
Schaaldieren	-		Pecannoten	?
Eieren	+		Paranoten	-
Vis	-		Pistachenoten	?
Aardnoten	-		Macadamianoten	?
Soja	?		Selderij	-
Melk	+		Mosterd	-
Lupine	-		Sesam	-
Weekdieren	-		Sulfiet (E220 t/m E227)	Niet aanwezig

Legende: + = aanwezig / - = afwezig / ? = kan sporen bevatten van

Geproduceerd in een bedrijf waar ook gluten, noten, eieren, soja en melk (incl. lactose) worden verwerkt.

5. VOEDINGSWAARDEN DOOR BEREKENING (VOLGENS VERORDENING (EU) nr. 1169/2011)

1 portie = ±15g	gemiddeld per 100 g		
	eenheid	gemiddeld per stuk (±15g)	
Energetische waarden	kcal	457,46	68,62
	kJ	1915,29	287,29
Vetten	g	22,84	3,43
waarvan verzadigd	g	14,44	2,17
Koolhydraten	g	58,00	8,70
waarvan suikers	g	32,58	4,89
Eiwitten	g	4,71	0,71
Zout	g	0,60	0,09

6. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

Houdbaarheid na productie	150 Dagen
Bewaaromstandigheden	Afgesloten, droog in een nette en reukvrije omgeving
Bewaartemperatuur	Maximum 18 °C
Relatief vochtgehalte bij bewaren	Maximum 60%

7. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product. De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid. Beide partijen zijn verantwoordelijk voor een gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties. Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

1. IDENTITÉ DU PRODUIT

Numéro de l'article	PJ001	
Nom commercial	Pierre & Jean Rozette150g	
Nom interne	Pierre & Jean Rozette 12 x 150 gram	
Utilisation, préparation	Prêt à la consommation	
Poids ou volume déclaré	1,8 KG	
Pièces par paquet	12	
Description		
Ingrédients: farine de BLE, beurre (LAIT), sucre, OEUFS, purée de framboise, eau, sirop de glucose, dextrose, sucre inverti, sel, stabilisateur: E440i; correcteurs d'acidité: E330, E331iii, E333(iii); arôme, concentré de sureau, conservateur: E202; concentré d'aronia, colorant: E160a; extrait de vanille, graines de vanille. Peut contenir traces de : GLUTEN, SOJA, NOIX.		

2. IDENTITÉ DU PRODUCTEUR/DE L'EMBALLEUR/DU FOURNISSEUR

Nom	Verleye BV
Adresse	Everdongenlaan 23C, B-2300, Turnhout, Belgique
Numéro de téléphone	+32(0)14 43 90 73
Courriel	info@verleye.be
Certificat	IFS Food - Higher level
GLN	5488888012240
Date de création	20/02/2026

3. COMPOSITION DU PRODUIT

Unité consommateur (UC)			
EAN	5420063106122	L x B x H (mm)	88 x 54 x 190
Poids net (kg)	0,15	Poids brut (kg)	0,17

Unité commerciale - Trade Unit (TU)			
EAN	5420063106177	Nombre de TU par couche palette	13
Poids net (kg)	1,8	Nombre de couches par palette	8
Poids brut (kg)	2,244	Nombre total de TU par palette	104
L x B x H (mm)	280 x 235 x 208	Hauteur max. palette (euro: 800 x 1200)	1804

Mentions supplémentaires sur l'emballage	Oui/Non
"avec édulcorant(s)"; mention accompagnant la dénomination de vente	Non
"contient une source de phénylalanine"	Non
"une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs"	Non

4. LISTE DES ALLERGÈNES ET DES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Gluten	+		Noix	?
Blé	+		Amandes	?
Seigle	-		Noisettes	?
Orge	-		Noix	?
Avoine	?		Noix de cajou	-
Crustacés	-		Noix de pécan	?
œufs	+		Noix du Brésil	-
Poisson	-		Pistaches	?
Arachides	-		Noix de macadamia	?
Soja	?		Céleri	-
Lait	+		Moutarde	-
Lupin	-		Sésame	-
Mollusques	-		Sulfite (E220 t/m E227)	Absent

Légende : + = présent / - = absent / ? = peut contenir des traces de

Fabriqué dans un atelier utilisant: gluten, noix, oeufs, soja et lait (y compris lactose).

5. VALEURS NUTRITIONNELLES (CALCULÉES SELON LA DIRECTIVE UE 1169/2011)

1 portion = ±15g	Unité	valeurs moyennes pour 100g		valeurs moyennes par pièce (±15g)	
Valeur énergétique	kcal	457,46		68,62	
	kJ	1915,29		287,29	
Matières grasses	g	22,84		3,43	
dont acides gras saturés	g	14,44		2,17	
Glucides	g	58,00		8,70	
dont sucres	g	32,58		4,89	
Protéines	g	4,71		0,71	
Sel	g	0,60		0,09	

6. CONDITIONS DE STOCKAGE SPECIFIQUE

Conservation après production	150 Jours
Conditions de stockage	Entreposer le produit dans un emballage fermé dans un local propre, sec et sans odeur.
Température de stockage	Maximum 18 °C
Humidité relative	Maximum 60%

7. DÉCLARATION DE VÉRACITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

Le fournisseur déclare que le produit est conforme à la législation nationale et / ou européenne applicable concernant, notamment, l'hygiène, la composition, les additifs, les contaminants, l'étiquetage et les matériaux en contact avec ce produit. Le fournisseur est lié par les lois applicables en matière de responsabilité du produit et de sécurité du produit. Les deux parties sont responsables de la confidentialité des informations spécifiées dans cette spécification. Cette confidentialité s'applique déjà à l'échange de ces informations avant l'approbation de ces spécifications. Les deux parties s'engagent à exiger du tiers le même secret qu'elles jugent nécessaire d'utiliser pour le bon fonctionnement de leurs activités. Cette exigence ne dégage pas chaque partie de sa responsabilité.

1. PRODUCT IDENTIFICATION

Article number	PJ001	
Product name	Pierre & Jean Rozette150g	
Internal name	Pierre & Jean Rozette 12 x 150 gram	
Usage, preparation	Ready for consumption	
Declared weight or volume	1,8 KG	
Pieces per package	12	
Description		
Ingredients: WHEAT flour, butter (MILK), sugar, EGGS, raspberry puree, water, glucose syrup, dextrose, invert sugar, salt, stabiliser: E440i; acidity regulators: E330, E331iii, E333(iii); aroma, elderberry concentrate, preservative: E202; chokeberry concentrate, colorant: E160a; vanilla extract, vanilla seeds. May contain traces of: GLUTEN, SOYA, NUTS.		

2. IDENTITY OF THE MANUFACTURER/PACKER/SUPPLIER

Name	Verleye BV
Address	Everdongenlaan 23C, B-2300, Turnhout, Belgium
Tel.	+32(0)14 43 90 73
Email	info@verleye.be
Certificate	IFS Food - Higher level
GLN	5488888012240
Date created	20/02/2026

3. PRODUCT COMPOSITION

Consumer unit (CU)			
EAN	5420063106122	L x B x H (mm)	88 x 54 x 190
Net weight (kg)	0,15	Gross weight (kg)	0,17

Trade unit (TU)			
EAN	5420063106177	Number of TU per pallet layer	13
Net weight (kg)	1,8	Number of layers per pallet	8
Gross weight (kg)	2,244	Total number of TU per pallet	104
L x B x H (mm)	280 x 235 x 208	Max. pallet height (euro: 800 x 1200)	1804

Additional information on the label	Yes/No
'with sweetener(s)' (this statement shall accompany the name of the food)	No
'contains a source of phenylalanine'	No
'excessive consumption may produce laxative effects'	No

4. LIST OF ALLERGENS AND FOOD INTOLERANCES

Gluten	+		Nuts	?
Wheat	+		Almonds	?
Rye	-		Hazelnuts	?
Barley	-		Walnuts	?
Oats	?		Cashew nuts	-
Crustaceans	-		Pecans	?
Eggs	+		Brazil nuts	-
Fish	-		Pistachios	?
Groundnuts	-		Macadamia nuts	?
Soy	?		Celery	-
Milk	+		Mustard	-
Lupine	-		Sesame	-
Molluscs	-		Sulfite (E220 t/m E227)	Not present

Legend: + = present / - = absent / ? = may contain traces of

Manufactured in a facility that processes: gluten, nuts, egg products, soy and milk (including lactose).

5. NUTRITIONAL VALUES BY CALCULATION (ACCORDING TO DIRECTIVE 1169/2011)

1 portion = ±15g	Unit	average per 100 g		average per piece (±15g)
Energy	kcal	457,46		68,62
	kJ	1915,29		287,29
Fat	g	22,84		3,43
of which saturated	g	14,44		2,17
Carbohydrates	g	58,00		8,70
of which sugars	g	32,58		4,89
Protein	g	4,71		0,71
Salt	g	0,60		0,09

6. SPECIFIC STORAGE CONDITIONS

Shelf life after production	150 Days
Storage conditions	Sealed in a clean, dry and odourless environment.
Storage temperature	Maximum 18 °C
Relative humidity	Maximum 60%

7. DECLARATION OF TRUTHFULNESS AND CONFIDENTIALITY

The supplier declares that the product complies with relevant national and / or European legislation including hygiene, composition, additives, contaminants, labeling and materials in contact with this product. The supplier is bound by the applicable laws on product liability and product safety. Both parties are responsible for maintaining the confidentiality of the information contained in this specification. This secrecy starts already in the exchange of this information, prior to the approval of these specifications. Both parties commit themselves to the same confidentiality requirements of third parties that they deem to be committed to the proper functioning of their activities. This requirement does not relieve any party of its responsibility.