

Manuel d'utilisation My product manager

Colruyt Group Private Label

Table des matières

1. But de ce manuel d'utilisation	6
2. Identification du produit	6
3. Données produit	8
3.1 Section « Descriptions produit »	9
3.1.1 Description du produit	9
3.1.2 Autres champs descriptions de produit (pas dans les tableaux)	9
3.1.3 Nom court du produit	10
3.1.4 Nom du produit réglementé	11
3.1.5 Nom fonctionnel	11
3.1.6 Description additionnelle de l'article	12
3.1.7 Taxonomie	12
3.2 Section « Identification »	13
3.2.1 Identification supplémentaire du produit	14
3.2.2 Autres champs d'identification (pas dans les tableaux)	15
3.3 Section « Contenu »	16
3.3.1 Contenu net	17
3.3.2 Spécification du contenu net	17
3.3.3 Autres champs Contenu (pas dans les tableaux)	17
3.4 Section « Dimensions »	18
3.4.1 Autres champs Dimensions (pas dans les tableaux)	18
3.4.2 Degré de qualité d'un produit	19
3.4.3 Dimensions spécifiques	20
3.4.3.1 Description de la taille	20
3.5 Section « Photos et documents »	21
3.5.1 Photos et documents	21
3.6 Section « Timings »	23
3.6.1 Autres champs Timings - 1 (pas dans les tableaux)	23
3.6.2 Durée de conservation par marché cible	23
3.6.3 Date indiquée sur l'emballage	24
3.6.4 Autres champs Timings - 2 (pas dans les tableaux)	25
3.7 Section « Emballage »	25
3.7.1 Informations sur l'emballage	26
3.7.1.1 Valeur de l'article d'emballage/valeur de l'article réutilisable par pays	28

3.7.1.2 Matériau d'emballage	28
3.7.1.2.1 Autres champs matériau d'emballage – 1 (pas dans les tableaux) ..	29
3.7.1.2.2 Quantité de matériau d'emballage	29
3.7.1.2.3 Autres champs matériau d'emballage – 2 (pas dans les tableaux) ..	30
3.7.1.2.4 Matière première dans l'emballage	30
3.7.1.2.5 Emballage composite	31
3.7.1.2 Autres champs Informations sur l'emballage (pas dans les tableaux)	32
3.7.2 Autres champs emballage (pas dans les tableaux)	32
3.8 Section « Livraison et commande »	32
3.9 Section « Coordonnées de contact »	33
3.9.1 Contacts	33
3.9.1.1 Informations de contact	34
3.9.1.2 Identification supplémentaire du parti	35
3.9.2 Autres champs informations de contact (pas dans les tableaux)	35
3.10 Section « Informations nutritionnelle »	36
3.10.1 Regroupement des valeurs nutritionnelles	36
3.11 Section « Allergènes »	39
3.11.1 Allergènes	39
3.12 Section « Ingrédients »	40
3.12.1 Listes des ingrédients	40
3.12.2 Composition/ingrédients non alimentaires	41
3.12.3 Informations sur les ingrédients	41
3.12.3.1 Autres champs « Informations sur les ingrédients » - 1 (pas dans les tableaux)	42
3.12.3.2 Nom de l'ingrédient	43
3.12.3.3 Autres champs « Informations sur les ingrédients » - 2 (pas dans les tableaux)	43
3.12.3.4 Origine de l'ingrédient	44
3.12.3.4.1 Déclaration de l'origine de l'ingrédient	45
3.12.3.5 Revendication biologique	45
3.12.3.6 Autres « champs Informations sur les ingrédients » - 3 (pas dans les tableaux)	46
3.13 Section « Instructions pour le consommateur »	47
3.13.1 Instructions d'utilisation	47

3.13.2	Instructions de stockage	48
3.13.3	Préparation et présentation	48
3.13.3.1	Instructions de préparation	49
3.13.3.2	Suggestions de présentation	49
3.14	Section « Origine »	50
3.14.1	Informations sur l'origine	50
3.14.2	Autres champs Origine - 1 (pas dans les tableaux)	51
3.14.3	Informations sur le poisson	51
3.14.3.1	Autres champs Informations sur le poisson (pas dans les tableaux)	52
3.14.3.2	Informations sur la pêche	52
3.14.4	Revendication biologique	53
3.14.4.1	Autres champs revendication biologique (pas dans les tableaux) ...	53
3.14.4.2	Certification Biologique	54
3.14.5	Autres champs Origine - 2 (pas dans les tableaux)	54
3.14.6	Information d'origine	55
3.14.7	Autres champs Origine - 3 (pas dans les tableaux)	55
3.14.8	Type de variété du produit	56
3.15	Section « Déclarations/Allégations »	56
3.15.1	Allégations et informations spécifiques aux produits	56
3.15.1.1	Allégations sur des éléments	57
3.15.2	Informations légales supplémentaires sur les produits	57
3.15.3	Informations réglementaires par marché cible	58
3.15.3.1	Autres champs Informations sur la réglementation (pas dans les tableaux)	59
3.15.3.2	Identification de la licence	60
3.15.3.3	Indicateur de l'article conforme à la réglementation	60
3.15.4	Autres champs Déclarations/Allégations (pas dans les tableaux)	61
3.16	Section « Températures »	61
3.16.1	Autres champs température (pas dans les tableaux)	61
3.16.2	Informations sur la température	61
3.17	Section « Taxes »	62
3.17.1	Classification douanière	62
3.17.2	Information taxe par marché cible	63
3.18	Section « Hiérarchie »	64

3.18.1	L'unité commerciale du prochain niveau inférieur	65
3.19	Section « Information palette »	65
3.20	Section « Produits dangereux »	67
3.20.1	Safety Data Sheet Informations	67
3.20.1.1	Autres Informations sur la fiche de données de sécurité (pas dans les tableaux)	68
3.20.1.2	Mentions de danger (Hazard).....	68
3.20.1.3	Conseils de prudence (Precautionary)	69
3.20.2	Transport réglementé	70
3.20.2.1	Informations substances dangereuses	70
3.20.2.1.1	Autres champs Informations substances dangereuses (pas dans les tableaux)	70
3.20.2.1.2	Détails substances dangereuses	71
3.21	Section « Certification »	73
3.21.1	Informations certification	73
3.22	Section « Spécifique au produit »	74
3.22.1	Autres champs spécifiques au produit (pas dans les tableaux)	75
3.22.2	Détails batterie	75
3.23	Section « E-commerce »	76
3.23.1	Autres champs E-commerce (pas dans les tableaux)	76
3.23.2	Amertume de la bière.....	76
3.24	Section « Colruyt private label »	77
3.24.1	Autres champs « Colruyt private label » (pas dans les tableaux)	77
3.24.2	Informations physiochimiques	78
3.24.2.1	Informations Physiochimiques	78
3.24.2.2	Valeur du Paramètre Physiochimique.....	79
3.24.3	Informations Microbiologiques	79
3.24.4	Composition Gazeuse de l'Atmosphère Modifiée dans l'Emballage	80
3.24.5	Autres champs « Colruyt private label » – 2 (pas dans les tableaux)	80
3.24.6	Autres Caractéristiques	81
3.24.7	Autres champs « Colruyt private label » – 3 (pas dans les tableaux)	84
3.24.8	Nom de la Saison	84
3.24.9	Notes de Dégustation et Autres Caractéristiques Organoleptiques	85
3.24.10	Autres champs « Colruyt private label » - 4 (pas dans les tableaux).....	85
3.25	Section « Autres »	86

3.25.1	Classification supplémentaire du produit	86
--------	--	----

1. But de ce manuel d'utilisation

Ce manuel est un **complément à la documentation mise à disposition par GS1 Belgique Luxembourg dans sa base de connaissances relative à My Product Manager**, voir infos sur [cette page](#). Ce manuel doit être utilisé pour tous les produits pour lesquels **Colruyt Group** a besoin d'**informations complémentaires**, à savoir nos **produits Private Label**, les **produits de marque nationale qui doivent encore être adaptés chez Colruyt Group** (par ex. découpe ou cuisson d'un article) et les **articles F&L** (entre autres aussi, par ex. les noix non emballées, les fruits secs...). Nous indiquons dans ce manuel les informations supplémentaires requises pour ces produits ou mettons en évidence certains champs qui doivent être remplis par défaut pour d'autres types de produits également.

Si vous souhaitez plus d'informations sur la fourniture d'informations produits liées à l'**éco-score**, vous pouvez consulter le manuel spécifique de GS1 [ici](#).

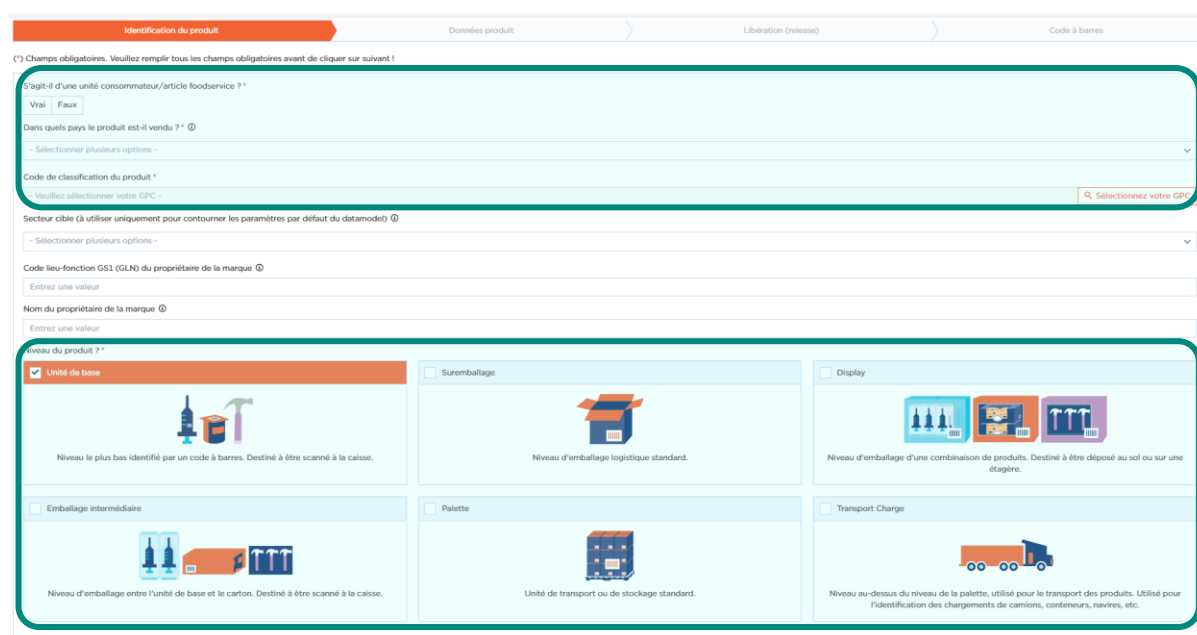
Les **attributs dont le remplissage est toujours obligatoire** sont identifiés par un « * ». Les autres attributs sont potentiellement obligatoires, en fonction du groupe de produits auquel votre produit appartient.

Après la lecture de ce manuel, si vous avez encore des questions sur :

- le contenu des champs à compléter → Contactez votre personne de contact du service qualité de Colruyt Group
- les erreurs de validation, le fonctionnement général de MPM, la publication... → Contactez GS1 via support@gs1belu.org

2. Identification du produit

Dans la section Identification du produit, vous ne devez pas saisir d'informations spécifiques complémentaires par rapport aux informations que vous pouvez retrouver dans la [centrale de connaissances](#) de GS1.



Identification du produit

(*) Champs obligatoires. Veuillez remplir tous les champs obligatoires avant de cliquer sur suivant !

S'agit-il d'une unité consommateur/article foodservice ? *

Vrai Faux

Dans quels pays le produit est-il vendu ? *

- Sélectionner plusieurs options -

Code de classification du produit *

- Sélectionner votre GPC -

Secteur cible (à utiliser uniquement pour contourner les paramètres par défaut du datamodel) *

- Sélectionner plusieurs options -

Code lieu-fonction GS1 (GLN) du propriétaire de la marque *

Entrez une valeur

Nom du propriétaire de la marque *

Entrez une valeur

Niveau du produit ? *

☒ Unité de base

Niveau le plus bas identifié par un code à barres. Destiné à être scanné à la caisse.

☐ Surenballage

Niveau d'emballage logistique standard.

☐ Display

Niveau d'emballage d'une combinaison de produits. Destiné à être déposé au sol ou sur une étagère.

☐ Emballage intermédiaire

Niveau d'emballage entre l'unité de base et le carton. Destiné à être scanné à la caisse.

☐ PaLETTE

Unité de transport ou de stockage standard.

☐ Transport Charge

Niveau au-dessus du niveau de la palette, utilisé pour le transport des produits. Utilisé pour l'identification des chargements de camions, conteneurs, navires, etc.

S'AGIT-IL D'UNE UNITÉ CONSOMMATEUR/ARTICLE FOODSERVICE? *

Sélectionnez 'Vrai' si vous remplissez la fiche de la 'unité de base' (visible sous « Niveau du produit » un peu plus bas dans l'illustration ci-dessus), cela concerne des articles qui peuvent être scannés à la caisse ou qui seront encore retravaillés par Colruyt Group.

DANS QUELS PAYS LE PRODUIT EST-IL VENDU? *

Sélectionnez « Belgique » étant donné que votre produit sera vendu sur le marché cible belge via Colruyt Group. Si votre produit ne sera vendu que dans nos magasins luxembourgeois, sélectionnez « Luxembourg ».

CODE DE CLASSIFICATION DU PRODUIT*

Introduisez le code GPC (Global Product Classification) correct sous lequel le produit doit être classé. Cliquez pour ce faire sur 'Sélectionnez votre GPC' de manière à afficher l'écran suivant :

Classification produit (GPC) :

×

1. Choisissez la catégorie principale de votre produit
2. Veuillez ouvrir l'arborescence jusqu'à ce que vous trouviez le code GPC qui convient
3. Veuillez sélectionner un code GPC et cliquer sur le bouton pour sauvegarder

☒ Nourriture/Boisson	50000000
☒ Tabac/Cannabis	12000000
☒ Beauté/Soin Personnel/Hygiène	53000000
☒ Produits d' Entretien/Nettoyage	47000000
☒ Chaussures	63000000
☒ Santé	51000000
☒ Ustensiles de Cuisine et Art de la Table	73000000
☒ Meubles Domestiques/De Bureau/Ameublement	75000000
☒ Equipements Sportifs	71000000
☒ Sécurité/Sécurité/Surveillance	91000000
☒ Nourriture/Soins pour animal	10000000
☒ Fluides/Carburants/Gaz	87000000
☒ Matériels Electriques	78000000
☒ Inter-Segment	58000000
☒ Vêtements	67000000
☒ Véhicule	77000000
☒ Equipement de la Maison	72000000

Annuler

Sauver

Cliquez ensuite sur les bonnes catégories jusqu'à trouver le bon code. Confirmez en cliquant sur 'sauver'.

Conseil: utilisez l'icône info pour afficher l'explication du code de la brique.

 Nourriture/Boisson	50000000
 Fruits - Non Préparé/Non Transformé (Surgelé)	50270000
 Fruits - Non Préparé/Non Transformé (Surgelé)	50270100
 Fruits - Non Préparé/Non Transformé (Surgelé) 	10000002

CODE LIEU-FONCTION GS1 (GLN) DU PROPRIETAIRE DE LA MARQUE*

Renseignez le GLN 5400141000009 de Colruyt Group pour les produits de marque propre. Pour les produits de marque nationale que Colruyt Group transforme encore en interne, vous devez indiquer votre propre GLN.

NOM DU PROPRIETAIRE DE LA MARQUE

Pour les produits de marque propre, indiquez « Colruyt Group ».

NIVEAU DU PRODUIT? *

Indiquez le niveau adéquat dans la hiérarchie logistique pour laquelle vous remplissez la fiche.

3. Données produit

Identification du produit

Données produit

Libération (release)

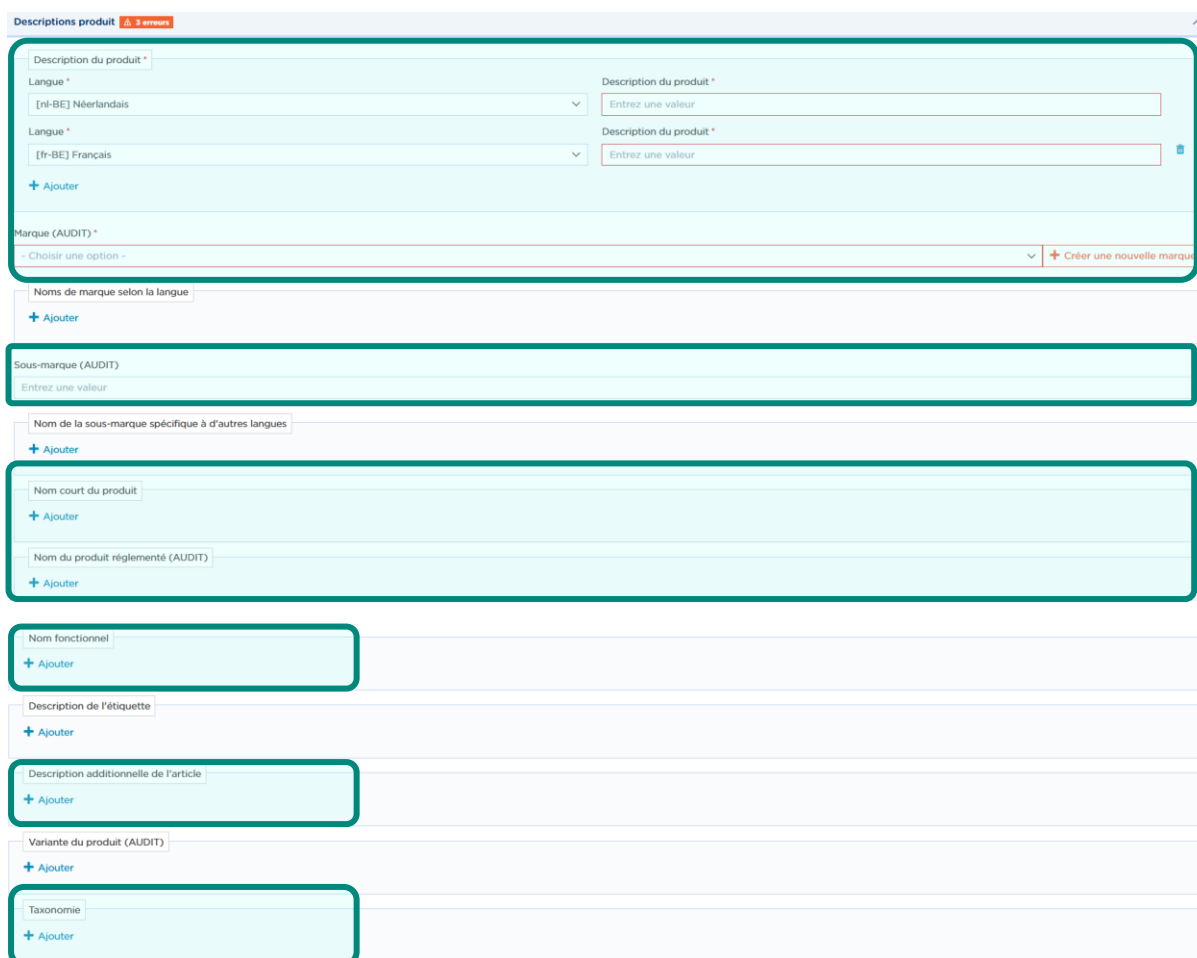
Code à barres

(*) Champs obligatoires. Veuillez remplir tous les champs obligatoires avant de cliquer sur suivant !

Chercher un attribut par nom

Dans les sections ci-dessous, nous passons en revue tous les attributs/champs à compléter. Vous pouvez suivre l'ordre du manuel et ouvrir les sections une par une ou chercher un attribut spécifique par son nom au moyen de la fonction de recherche en haut à droite de l'écran.

3.1 Section « Descriptions produit »



3.1.1 Description du produit

LANGUE – DESCRIPTION DU PRODUIT*

Introduisez une description claire du produit au minimum dans les langues obligatoires (par ex. néerlandais, français, anglais et allemand pour le marché cible/la vente en Belgique).

Si vous indiquez des quantités ou des poids, tenez compte du niveau de la hiérarchie logistique pour lequel vous remplissez une fiche (par ex. pour la fiche d'un emballage de 4 pièces, indiquez « x4 » ou « 4p. » pour la distinguer de la fiche de base dans la description).

3.1.2 Autres champs descriptions de produit (pas dans les tableaux)

MARQUE*

Saisissez la marque correcte de votre produit. Ajoutez les marques vous-même en cliquant d'abord à droite dans le champ 'Créer une nouvelle marque' et en la sélectionnant ensuite dans ce champ. Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez un aperçu de toutes les marques Private Label de Colruyt Group.

Si votre produit n'est associé à aucune marque, créez le produit 'sans marque'.

Marques propres (à l'exception du vin)		
Bio-Planet	Culino	Hiron
Boni Selection	Econom	Marie Galante
Cara	Everyday	Okay
Colruyt Savoir-faire	Excellent	Porto Amuro
Colruyt Vakmanschap	Graindor	Rose Mary
Cru	Highcool	Spar
Marques de vin		
Bisson	Kalamundi	Les Éperviers
Blygedacht	La Croix Fourget	Les Hauts Rocs
Cagnard	La Fanfinette	Les Trois Églises
Comte de Bredimus	La Maréchaude	Les Vanniers
Comtesses du Val	La Pastorale	Lumière du Sud
Corazon	Las Laderas	Marquis de Villon
Cordillera	Lazy Bear	Moulin De Montagnac
Cuvée Grand Prix	Le Cavalier-Roi	Parasol
Cuvée Sartre	Le Fort du Bois	Plaisir du Sud
Duc de Lerme	Le Haut-Médoc	Saviu
Estuario	Le Menaudat	Soubirac
Hage	Le Peyrat	Terrefort
Haspenhof	Le Plus de Luzanet	Vernon
Haut-Tannet	Le Pré Clos	Veuve des Lys
Hemelshof	Le Va et Vin	Vino Sentada
Il Gran Giardino	Les Bécasses	Vinocol
Jacques Cartier	Les Douves	Waratah

SOUS-MARQUE

Introduisez, si applicable au produit, la sous-marque correcte. Les sous-marques ci-dessous ne sont possibles que sous la marque « Boni Selection » :

- Boni Selection Bio
- Boni Selection Eco
- Boni Plan't

3.1.3 Nom court du produit

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Nom court du produit

Langue *

- Choisir une option -

Nom court du produit *

Entrez une valeur

+ Ajouter

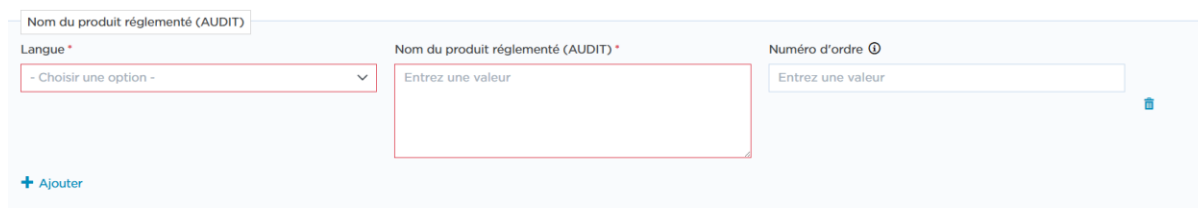
LANGUE – NOM COURT DU PRODUIT

Saisissez en option un nom abrégé du produit, au moins en néerlandais, en français ou en anglais.

Si vous indiquez des quantités ou des poids, tenez compte du niveau de la hiérarchie logistique pour lequel vous remplissez une fiche (par ex. pour la fiche d'un emballage de 4 pièces, indiquez « x4 » ou « 4p. » pour la distinguer de la fiche de base dans la description).

3.1.4 Nom du produit réglementé

Appuyez sur 'Ajouter' afin d'afficher l'écran ci-dessous.



LANGUE – NOM DU PRODUIT RÉGLEMENTÉ

Indiquez obligatoirement la dénomination légale pour les aliments, la droguerie et les aliments pour animaux. Cette dénomination doit satisfaire aux exigences des prescriptions d'étiquetage de l'UE (1169/2011) afin de fournir des informations utiles et non trompeuses sur le produit. Complétez toujours cette dénomination au minimum en néerlandais et en français. Si vous ne disposez que de l'une des deux traductions, vous pouvez par ex. utiliser Google Translate pour pouvoir compléter également la dénomination légale dans la deuxième langue.

Dans ce champ, indiquez uniquement la dénomination légale. Les autres informations devant figurer sur l'emballage doivent être saisies dans d'autres champs. Par exemple dans le champ 'Information sur l'origine' dans [la section « Origine »](#) ou « Informations légales supplémentaires sur les produits » dans [la section « Déclarations/allégations »](#).

Points d'attention spécifiques :

- **Produits carnés :** ajoutez « cuit » - « fumé » à la dénomination légale
- **Produits à base de poisson :** ajoutez « cuit » - « fumé » - « cru » - « désossé » - « décortiqué » - « déveiné » à la dénomination légale
- **Produits laitiers :** ajoutez (beurre) « avec sel » ou « sans sel » - le type (Gouda...) et le type de fromage dans la dénomination légale
- **Produits à base de fruits et de légumes :** ajoutez « sans pépins » - « sans noyau » - « Dénoyauté » - « Avocat RTE » - « mangue mûrie sur l'arbre » à la dénomination légale

3.1.5 Nom fonctionnel

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Nom fonctionnel

Langue *

- Choisir une option -

Nom fonctionnel *

Entrez une valeur

+ Ajouter

LANGUE – NOM FONCTIONNEL

Ajoutez un nom fonctionnel du produit au minimum en néerlandais, français ou anglais, qui reflète l'essence du produit pour les consommateurs.

Exemples: Potage, Shampoing, Chewing-gum...

3.1.6 Description additionnelle de l'article

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Description additionnelle de l'article

Langue *

- Choisir une option -

Description additionnelle de l'article *

Entrez une valeur

+ Ajouter

LANGUE – DESCRIPTION ADDITIONNELLE DE L'ARTICLE

Introduisez en option une description supplémentaire du produit.

3.1.7 Taxonomie

Cette partie ne doit être complétée que pour entre autres les pommes de terre, les fruits et légumes. Elle sera visible ou non en fonction du code GPC sélectionné.

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Taxonomie

Genre

Entrez une valeur

Espèce

Entrez une valeur

+ Ajouter

GENRE

Indiquez ici le nom latin du genre du produit.

ESPECE

Indiquez ici le nom latin du type de produit, qui se trouve immédiatement sous le nom du genre.

3.2 Section « Identification »

Identification
3 erreurs

L'escompte est-il illégal ? ⓘ
- Choisir une option -

Code du type de Prix par mesure ⓘ
- Choisir une option -

Code d'identification du produit variable ⓘ
Entrez une valeur

Identification supplémentaire du produit
+ Ajouter

Indication unité de base *
Vrai Faux

Indication unité de livraison *
Vrai Faux

Indication unité de commande *
Vrai Faux

Indication unité de facturation ⓘ
Vrai Faux

L'article commercial est-il une unité d'utilisation ? ⓘ
Vrai Faux

Indication unité variable
Vrai Faux

Is BarCode On Package Variable Measure BarCode ⓘ
Vrai Faux

L'article de commerce est-il non physique ? ⓘ
Vrai Faux

Is Trade Item Recalled? ⓘ
Vrai Faux

is Tradeltem Designed To Be Divisible? ⓘ
Vrai Faux

Is Trade Item Reinstated? ⓘ
Vrai Faux

Prestation de service ⓘ
Vrai Faux

Indicateur article de saison ⓘ
- Choisir une option -

Seasonal Availability Start Date Time ⓘ
Entrez une valeur

Seasonal Availability End Date Time ⓘ
Entrez une valeur

Device Model
Entrez une valeur

Indication de non emballé ou préemballé ⓘ
- Choisir une option -

A-t-il un numéro de lot ? ⓘ

Vrai Faux

Emplacement du Numéro de Lot (Colruyt PL) ⓘ

Entrez une valeur

Code d'emplacement du numéro de série ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Support de données

+ Ajouter

Format du Numéro de Lot (Colruyt PL) ⓘ

Entrez une valeur

Context Identification ⓘ

- Choisir une option -

GDSN Trade Item Classification Attribute

+ Ajouter

Article commercial Canal de vente ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Code de l'état de l'information du produit

- Choisir une option -

GS1 trade item identification key

+ Ajouter

Code du Type d'Article Commercial de Distribution de la Marque ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Indication unité de display

- Choisir une option -

Code du type de présentoir

- Choisir une option -

unité commerciale remplacée

+ Ajouter

3.2.1 Identification supplémentaire du produit

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Identification supplémentaire du produit

Identification supplémentaire du produit *

Entrez une valeur

Code pour l'identification supplémentaire du produit *

- Choisir une option -

+ Ajouter

IDENTIFICATION SUPPLÉMENTAIRE DU PRODUIT*

Indiquez en option une référence interne du produit.

CODE POUR L'IDENTIFICATION SUPPLÉMENTAIRE DU PRODUIT*

Sélectionnez SUPPLIER_ASSIGNED si vous indiquez une référence interne du produit.

3.2.2 Autres champs d'identification (pas dans les tableaux)

INDICATION UNITE DE BASE*

Sélectionnez « Vrai » si vous remplissez la fiche de la « unité de base » (complété dans « Product Level » sous « [Identification du produit](#) »), sélectionnez « Faux » si vous êtes en train de compléter la fiche d'une hiérarchie d'emballage supérieure.

INDICATION UNITE VARIABLE*

Sélectionnez « Vrai » si le poids du produit est variable et si aucun poids fixe n'est donc mentionné sur l'emballage. Si le poids n'est pas variable, sélectionnez « Faux ».

INDICATEUR ARTICLE DE SAISON*

Sélectionnez « Vrai » si le produit n'est disponible que lors de périodes spécifiques (par ex. : saisonnier). Si les dates exactes de début et de fin de disponibilité du produit sont connues, indiquez-le dans la [section « Timings »](#) dans les champs « Date de première disponibilité » et « Dernière date de disponibilité ». Les autres attributs liés à la saison figurent sous la [section « Colruyt Private Label »](#).

AANDUIDING NIET-VERPAKT OF VOORVERPAKT (INDICATION NON EMBALLÉ OU PRÉEMBALLÉ)

Si le poids du produit est variable, indiquez s'il est en vrac ou préemballé.

A-T-IL UN NUMÉRO DE LOT? *

Précisez si un numéro de batch/lot figure sur l'emballage.

EMPLACEMENT DU NUMERO DE LOT (COLRUYT PL)

Si un numéro de batch/lot figure sur l'emballage, indiquez l'emplacement du numéro sur l'emballage/le produit. Par ex. en bas à gauche sur la face avant, sur le couvercle, sur le bouchon, sur la face inférieure...

FORMAT DU NUMERO DE LOT (COLRUYT PL)

Si un numéro de batch/lot figure sur l'emballage, indiquez le format dans lequel le numéro est imprimé sur l'emballage. Par exemple, « 0123abc00 » ou « L01234 » ...

CODE DU TYPE D'ARTICLE COMMERCIAL DE DISTRIBUTION DE LA MARQUE *

Identifiez le produit en tant que produit pour lequel Colruyt Group a besoin d'informations complémentaires en sélectionnant « [PRIVATE LABEL] Fabrication de marque privée »

INDICATION UNITÉ DE DISPLAY

Sélectionnez « Vrai » s'il s'agit de la fiche d'une unité d'affichage ou laissez cet attribut vide s'il ne s'agit pas d'un affichage.

CODE DU TYPE DE PRÉSENTOIR

Sélectionnez le bon type d'affichage si vous avez sélectionné « Vrai » ci-dessus dans « Indication unité de display » .

3.3 Section « Contenu »

Contenu

Contenu net (AUDIT)

+ Ajouter

Spécification du contenu net (AUDIT)

+ Ajouter

Nombre de portions par emballage ⓘ

Entrez une valeur

Précision de la mesure du nombre de portions par emballage ⓘ

- Choisir une option -

Nombre minimum de portions par emballage ⓘ

Entrez une valeur

Nombre maximum de portions par emballage ⓘ

Entrez une valeur

Poids égoutté ⓘ

Entrez une valeur

Unité de mesure (AUDIT)

- Choisir une option -

Pourcentage d'alcool (AUDIT) ⓘ

Entrez une valeur

Millésime ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Maturité de l'alcool ⓘ

Entrez une valeur

Unité de mesure

- Choisir une option -

Moût de malt d'origine ⓘ

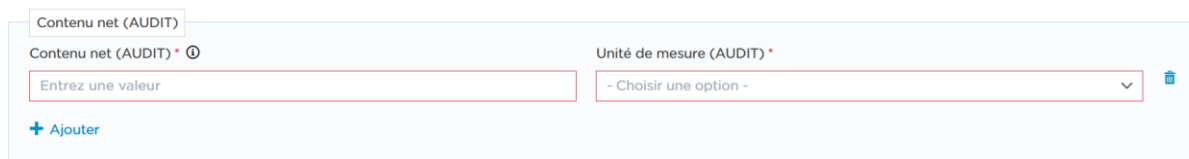
Entrez une valeur

Texture du Produit

+ Ajouter

3.3.1 Contenu net

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

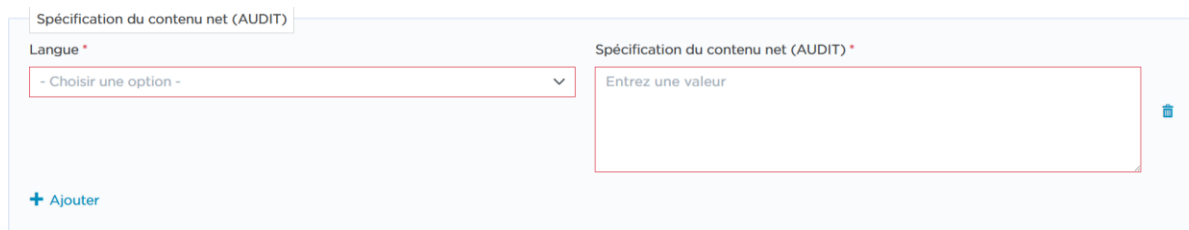


CONTENU NET – UNITÉ DE MESURE*

Indiquez le poids net, le volume ou le contenu en unités du produit tel qu'il figure sur l'emballage physique.

3.3.2 Spécification du contenu net

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



LANGUE - SPÉCIFICATION DU CONTENU NET

Pour les produits préemballés qui contiennent plusieurs unités et qui sont conformes à la directive 76/211/CEE (E_MARK), indiquez en néerlandais, en français ou en anglais à quelle unité s'applique la garantie d'exactitude et de fiabilité du contenu déclaré (E-mark location). Sur le contenu unique ou le contenu commun ?

Exemple : 6 packs de 750 g pour lesquels la garantie s'applique à l'unité individuelle et non à l'unité composée :

- **Langue :** sélectionnez la langue (NL, FR ou ANG) dans laquelle la « Spécification du contenu net » est mentionnée
- **Spécification du volume net :**
 - Garantie d'application à l'unité individuelle → 6*125g
 - Garantie d'application à l'unité composée → 6*125g

3.3.3 Autres champs Contenu (pas dans les tableaux)

POIDS EGOUTTE - UNITE DE MESURE

Indiquez le poids égoutté, avec l'unité de mesure correcte, si cela s'applique au produit.

POURCENTAGE D'ALCOOL

Pour les produits alcoolisés, indiquez la teneur correcte en alcool.

MILLESIME

Pour les vins, indiquez le millésime correct.

MOUT DE MALT D'ORIGINE

Pour les bières, indiquez la teneur en moût (sucre, eau, levure, orge, houblon...) utilisée pour classer les différents types de bière dans leur groupe fiscal/accise respectif sur la bière.

3.4 Section « Dimensions »

Dimensions

Hauteur

Unité de mesure

Entrez une valeur

- Choisir une option -

Profondeur

Unité de mesure

Entrez une valeur

- Choisir une option -

Largeur

Unité de mesure

Entrez une valeur

- Choisir une option -

Diameter

Unit of measure

Entrez une valeur

- Choisir une option -

Poids net

Unité de mesure

Entrez une valeur

- Choisir une option -

Poids brut

Unité de mesure

Entrez une valeur

- Choisir une option -

Emboîtement

+ Ajouter

Dimension additionnelle de l'unité commerciale

+ Ajouter

InBox Cube Dimensions

+ Ajouter

Dimensions du trou de suspension

+ Ajouter

Degré de qualité d'un produit

+ Ajouter

Dimensions spécifiques

+ Ajouter

3.4.1 Autres champs Dimensions (pas dans les tableaux)

Pour plus d'explications sur les dimensions à compléter, regardez [cette vidéo](#).

HAUTEUR – UNITÉ DE MESURE*

Introduisez la dimension verticale correcte du produit ; du point le plus bas au point le plus haut.

PROFONDEUR – UNITÉ DE MESURE*

Introduisez la dimension correcte du produit ; du point le plus en avant au point le plus en arrière.

LARGEUR – UNITÉ DE MESURE*

Introduisez la dimension horizontale correcte du produit ; du point le plus à gauche au point le plus à droite.

POIDS NET – UNITÉ DE MESURE*

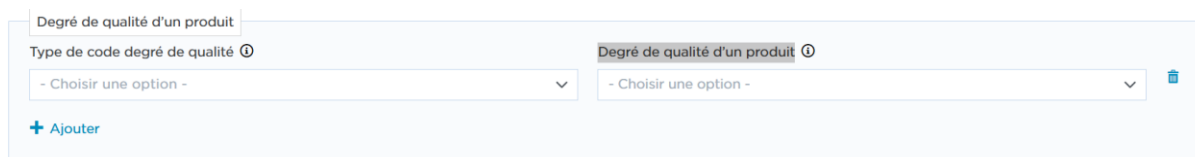
Indiquez le poids net (poids du produit sans son emballage) accompagné de l'unité de mesure correcte. Par exemple, pour les suremballages, multipliez le poids net du produit (base) par le nombre de pièces dans le suremballage.

POIDS BRUT – UNITÉ DE MESURE*

Indiquez le poids brut (poids du produit avec son emballage) accompagné de l'unité de mesure correcte. Si vous complétez la fiche de la palette, le poids de la palette doit être inclus.

3.4.2 Degré de qualité d'un produit

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



TYPE DE CODE DEGRÉ DE QUALITÉ

Sélectionnez si le code qualité introduit s'applique à un produit fruits et légumes ou aux œufs.

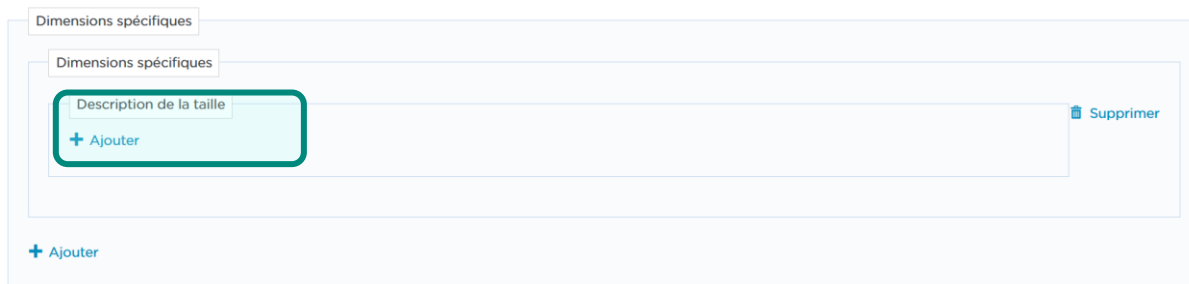
DEGRÉ DE QUALITÉ D'UN PRODUIT

Sélectionnez :

- La classe applicable au légume ou au fruit :
 - Classe I - législation UE 543/2011
 - Classe II - législation UE 543/2011
 - Classe I ou II - législation UE 543/2011 > Dans cette situation, cliquez deux fois sur « Ajoutez-en un nouveau » pour pouvoir sélectionner les deux classes
 - Classe extra - législation UE 543/2011
- La taille des œufs : S, M, L ou XL

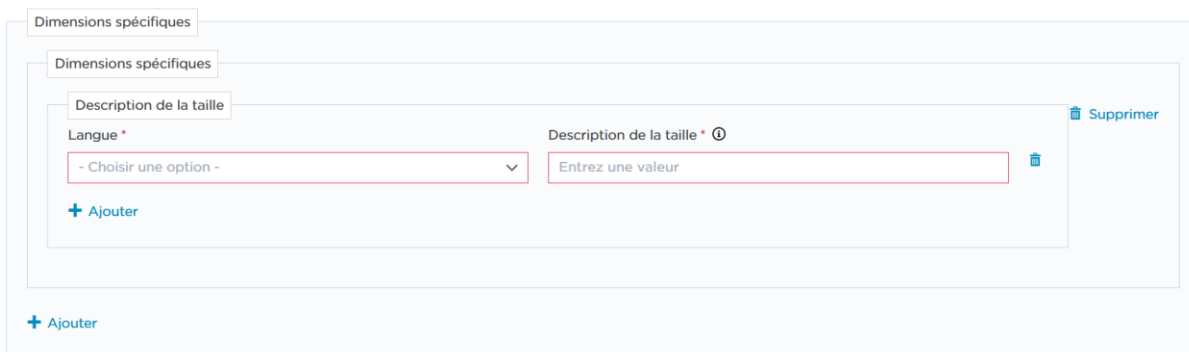
3.4.3 Dimensions spécifiques

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



3.4.3.1 Description de la taille

Appuyez encore une fois sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



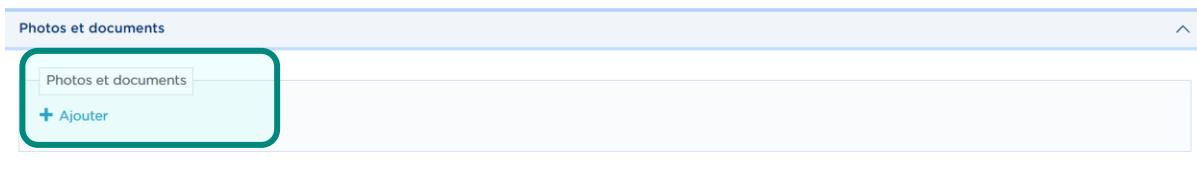
LANGUE - DESCRIPTION DE LA TAILLE

Donnez ici une description du format, du calibre ou les dimensions du produit si nécessaire. Pour les mélanges, plusieurs descriptions peuvent être données. Il est obligatoire de remplir cette rubrique si la législation contient des informations sur la taille du produit, par exemple la législation UE 543/2011 pour certains fruits et légumes.

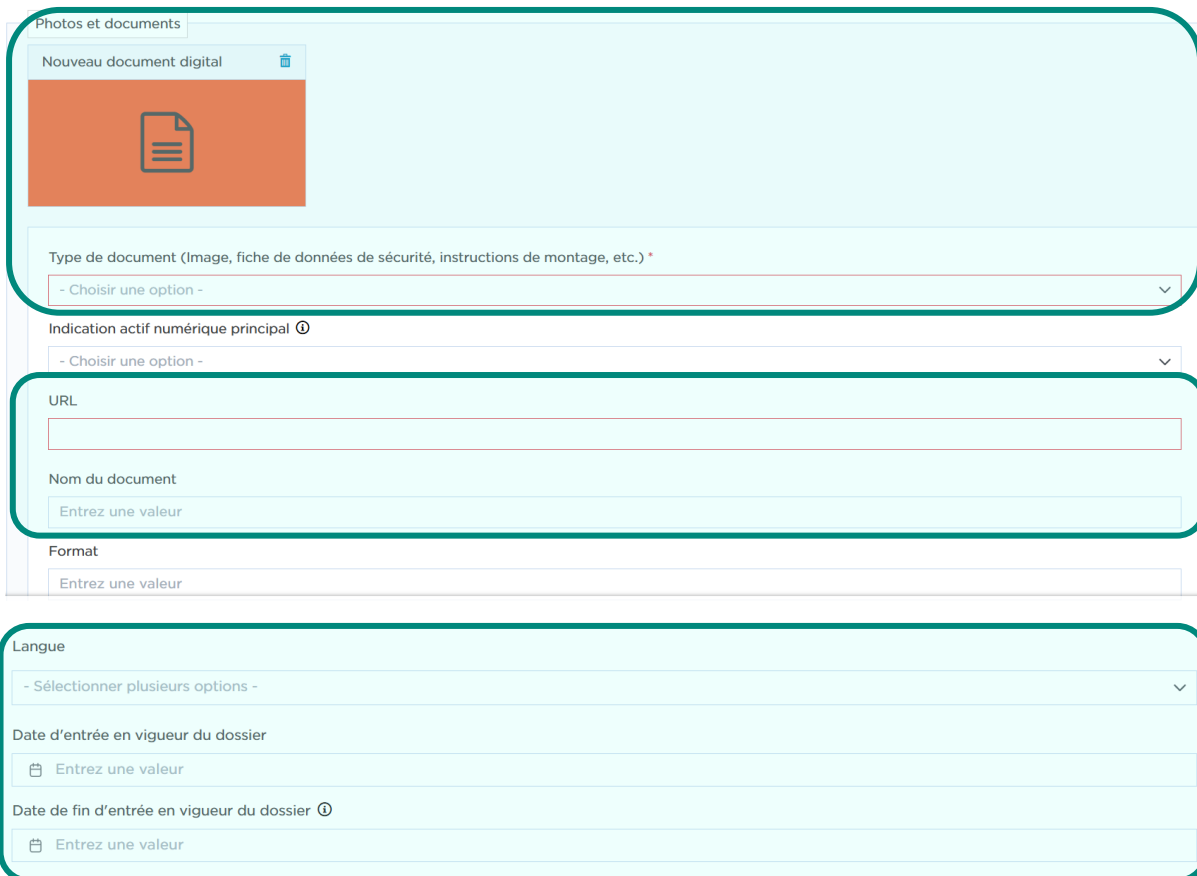
Par exemple, Pommes : 70-80 mm, 100-120 g

3.5 Section « Photos et documents »

3.5.1 Photos et documents



Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



Si le produit est certifié/accrédité, c'est à vous de charger le certificat ici. Les informations sur le certificat doivent ensuite être complétées dans [la section « Certification »](#).

Document à charger	Type de document
Illustration(s) du produit	[PRODUCT_IMAGE]
Certificat IFS	[CERTIFICATION]
Certificat BRC	[CERTIFICATION]
Certificat MSC	[CERTIFICATION]
Certificat ASC	[CERTIFICATION]
Certificat RSPO	[CERTIFICATION]
Certificat FSC	[FOOD_CONTACT_CONFORMITY_CERTIFICATE]

Certificat PEFC	[CERTIFICATION]
Certificat Bio	[ORGANIC_CERTIFICATE]
Certificat de conformité avec la législation 1223/2009	[DECLARATION_OF_CONFORMITY]
Déclaration REACH	[CERTIFICATION]
Déclaration « No animal testing »	[CERTIFICATION]
Écolabel EO	[CERTIFICATION]
Fiche de données de sécurité > à charger si le produit ou mélange est classé comme dangereux par le règlement CLP	[SAFETY_DATA_SHEET]
Excel sur la totalisation > À charger si applicable pour les produits Non-Food > Conseil : créez un PDF à partir de votre Excel car les fichiers Excel ne peuvent pas être chargés ici	[DOCUMENT]
Dossier relatif à la biodégradabilité > À charger si applicable pour les produits Non-Food	[DOCUMENT]

NOUVEAU DOCUMENT DIGITAL *

Ajoutez le document en annexe OU notez l'URL (voir attribut « URL ») sous laquelle nous pouvons retrouver le fichier.

TYPE DE DOCUMENT*

Sélectionnez le type de document ou d'image adéquat. Consultez le type correct dans le tableau ci-dessus, colonne « Type de document ».

URL*

Ajoutez le document en annexe (voir attribut « Nouveau document digital » OU notez l'URL sous laquelle nous pouvons retrouver le fichier.

NOM DU DOCUMENT*

Attribuez un nom clair au document ou à l'image ajouté(e).

S'il s'agit d'un document de sécurité alimentaire, le nom que vous introduisez doit être parfaitement identique au nom utilisé dans la [Section « Certification »](#) sous « Identification des Certifications ».

LANGUE

Pour les document écrits (pas les images), indiquez la langue du document.

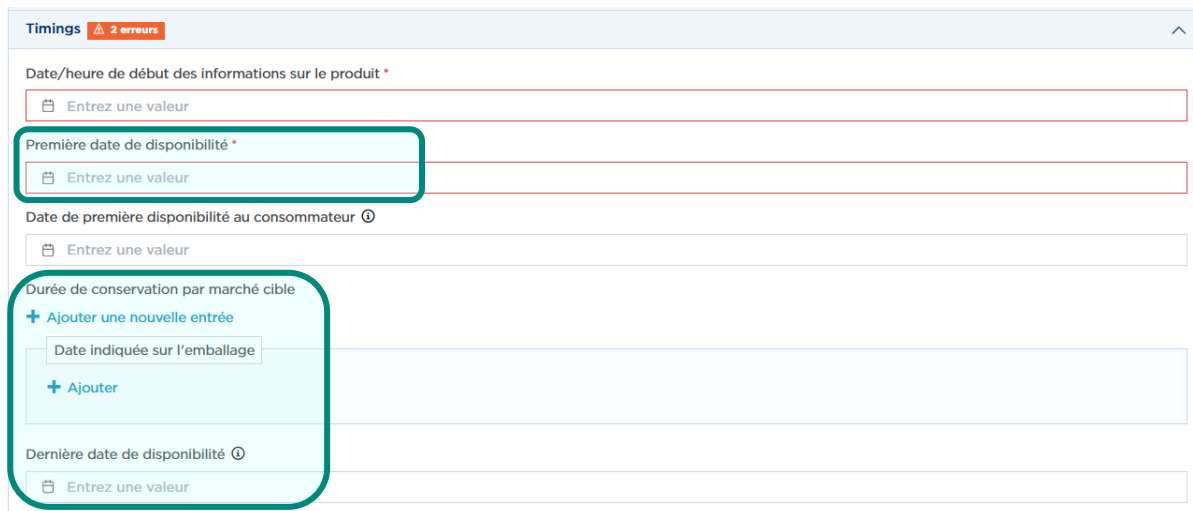
DATE D'ENTREE EN VIGUEUR DU DOSSIER

Indiquez la date à partir de laquelle le lien externe est effectif et peut être utilisé.

DATE DE FIN D'ENTREE EN VIGUEUR DU DOSSIER

Indiquez la date à partir de laquelle le lien externe n'est plus effectif et ne peut plus être utilisé.

3.6 Section « Timings »



3.6.1 Autres champs Timings - 1 (pas dans les tableaux)

PREMIÈRE DATE DE DISPONIBILITÉ*

Si la date de début exacte à partir de laquelle le produit est disponible est connue, introduisez cette date dans ce champ. Si elle n'est pas connue, indiquez la date à laquelle vous remplissez cette fiche produit.

3.6.2 Durée de conservation par marché cible

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Durée de conservation par marché cible



Introduisez les informations de conservation correctes pour chaque pays dans lequel le produit sera vendu (introduire les pays dans le champ « Dans quels pays le produit est-il vendu ? » sous [« Identification du produit »](#) .

MARCHES CIBLES

Sélectionnez le marché cible pour lequel vous souhaitez compléter les données de conservation.

DUREE MINIMALE DE CONSERVATION APRES PRODUCTION (EN JOURS)

S'il s'agit d'un produit avec mention obligatoire de la durée de conservation, indiquez le nombre de jours de conservation du produit pour le marché cible sélectionné après la production.

DURÉE MINIMALE DE CONSERVATION À PARTIR DE LA RÉCEPTION (EN JOURS)

S'il s'agit d'un produit avec mention obligatoire de la durée de conservation, indiquez le nombre de jours de conservation du produit pour le marché cible sélectionné à partir de la réception.

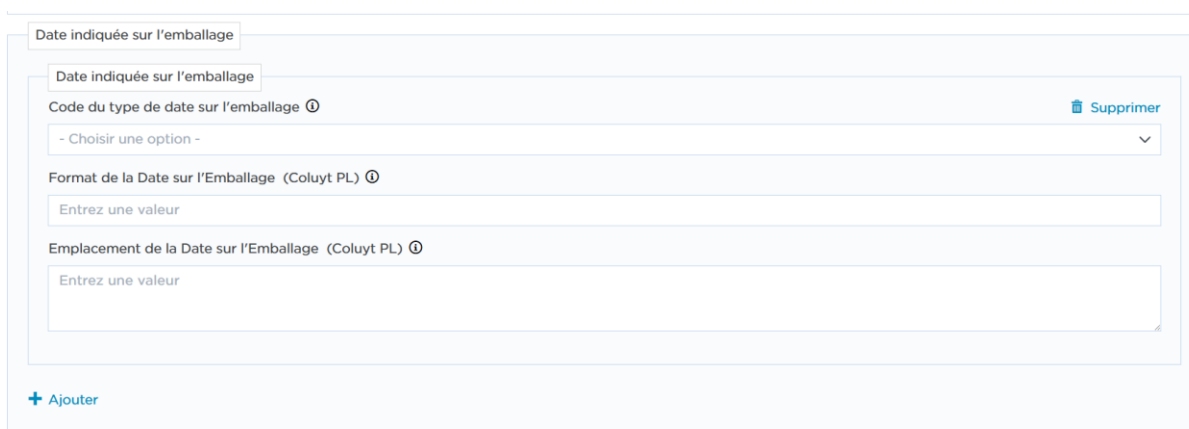
TEMPS DE CONSERVATION DE L'ARTICLE APRÈS OUVERTURE (EN JOURS)

S'il s'agit d'un produit avec mention obligatoire de la durée de conservation, indiquez le nombre de jours de conservation du produit pour le marché cible sélectionné à partir de l'ouverture.

Ne s'applique pas aux produits surgelés, mais bien aux produits réfrigérés, en boîte ou en bocal.

3.6.3 Date indiquée sur l'emballage

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



CODE DU TYPE DE DATE SUR L'EMBALLAGE

Indiquez le type de date qui figurera sur l'emballage. Par exemple, Best before date (DLC), Use by date, Packaging date...

FORMAT DE LA DATE SUR L'EMBALLAGE (COLRUYT PL)

Indiquez le format dans lequel le type sélectionné de date sur l'emballage sera mentionné.

Par exemple, DD/MM/YYYY (ex. 16/01/2026)

EMPLACEMENT DE LA DATE SUR L'EMBALLAGE (COLRUYT PL)

Indiquez l'emplacement où figurera le type sélectionné de date sur l'emballage.

Par exemple, voir bouchon, voir couvercle, voir dessous...

3.6.4 Autres champs Timings - 2 (pas dans les tableaux)

DERNIÈRE DATE DE DISPONIBILITÉ*

Si la date de fin exacte jusqu'à laquelle le produit est disponible est connue, introduisez cette date dans ce champ.

3.7 Section « Emballage »

Consultez également ce [lien](#) pour plus d'informations sur le remplissage des informations de conditionnement dans My Product Manager. Sur cette page, vous pouvez notamment cliquer pour afficher une [formation vidéo en ligne](#) portant spécifiquement sur les attributs d'emballage.

Les informations de conditionnement sont également pertinentes pour le calcul de l'éco-score. Le manuel d'utilisation spécifique peut être consulté via ce [lien](#).

Vous pouvez retrouver ci-dessous les attributs spécifiques que Colruyt Group doit compléter.

Emballage

Informations sur l'emballage

+ Ajouter

Individual Packaging Component Level Type

+ Ajouter

Indicateur d'article d'emballage/article réutilisable

Vrai Faux

L'article est-il marqué comme étant recyclable ? ⓘ

Vrai Faux

Processus de recyclage indiqué sur l'emballage

+ Ajouter

3.7.1 Informations sur l'emballage

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Emballage

Informations sur l'emballage

Informations sur l'emballage

Code du type d'emballage

- Choisir une option -

Supprimer

Packaging Sustainability Feature Code

- Sélectionner plusieurs options -

Packaging Dimension

Packaging Depth

Entrez une valeur

Unité de mesure

- Choisir une option -

Packaging Height

Entrez une valeur

Unité de mesure

- Choisir une option -

Packaging Width

Entrez une valeur

Unité de mesure

- Choisir une option -

Packaging Claims

+ Ajouter

Description du type d'emballage

+ Ajouter

Niveau d'emballage

Entrez une valeur

Code du type de palette

- Choisir une option -

Valeur de l'emballage consigné par marché cible ⓘ

+ Ajouter une nouvelle entrée

Identification de l'emballage consigné ⓘ

Entrez une valeur

Fonctionnalité de l'emballage ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Code du type de matériau recyclable ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Matériau d'emballage

+ Ajouter

Code fonction emballage ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Code des conditions de la plate-forme ⓘ

- Choisir une option -

Modalités et condition de l'emballage ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Shipping Container Quantity

+ Ajouter

CODE DU TYPE D'EMBALLAGE*

Sélectionnez le type d'emballage adéquat. Pour ce faire, consultez les directives sur cette [page](#).

CODE DU TYPE DE PALETTE

Sélectionnez le bon type de palette si le produit est livré sur une palette. Ce champ ne peut être complété que dans la fiche la plus élevée de la hiérarchie logistique.

3.7.1.1 Valeur de l'article d'emballage/valeur de l'article réutilisable par pays

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Valeur de l'emballage consigné par marché cible ⓘ

Inconnu +

Marchés cibles

- Sélectionner plusieurs options -

Valeur de l'emballage consigné ⓘ

Entrez une valeur

Devise ⓘ

- Choisir une option -

MARCHES CIBLE

Sélectionnez le pays pour lequel vous souhaitez ajouter une valeur.

VALEUR DE L'EMBALLAGE CONSIGNE - DEVISE

Spécifiez la valeur correcte en ce qui concerne les emballages réutilisables, ainsi que la devise correspondante.

CODE FONCTION EMBALLAGE

Sélectionnez les caractéristiques de l'emballage du produit.

3.7.1.2 Matériau d'emballage

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Matériau d'emballage

Matériau d'emballage

Code de matériau d'emballage

- Choisir une option -

Supprimer

Packaging Labelling Coverage Percentage

Entrez une valeur

Packaging Labelling Type Code

- Choisir une option -

Number Of Packaging Element Units

Entrez une valeur

Packaging Material Adhesive Amount

+ Ajouter

Packaging Material Adhesive Solubility Type Code

- Sélectionner plusieurs options -

Packaging Material Adhesive Type Code

- Sélectionner plusieurs options -

Quantité de matériau d'emballage

+ Ajouter

Épaisseur du matériau d'emballage

Unité de mesure

Entrez une valeur

- Choisir une option -

Couleur de l'emballage

- Choisir une option -

Classification du matériau d'emballage ⓘ

- Choisir une option -

Matière première dans l'emballage

+ Ajouter

Les matériaux d'emballage sont récupérables

- Choisir une option -

Emballage composite

+ Ajouter

Is Primary Material ⓘ

- Choisir une option -

Packagin Material Element Code ⓘ

- Choisir une option -

Packaging Material Recycling Scheme Code ⓘ

- Choisir une option -

+ Ajouter

3.7.1.2.1 Autres champs matériau d'emballage – 1 (pas dans les tableaux)

CODE DE MATÉRIAU D'EMBALLAGE*

Sélectionnez le matériau d'emballage approprié pour l'emballage de votre produit.

3.7.1.2.2 Quantité de matériau d'emballage

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Quantité de matériau d'emballage

Quantité de matériau d'emballage *

Unité de mesure *

Entrez une valeur

- Choisir une option -

+ Ajouter

QUANTITÉ DE MATÉRIAU D'EMBALLAGE – UNITÉ DE MESURE*

Indiquez le poids de l'emballage constitué du matériau d'emballage sélectionné.

3.7.1.2.3 Autres champs matériau d'emballage – 2 (pas dans les tableaux)

ÉPAISSEUR DU MATÉRIAU D'EMBALLAGE – UNITÉ DE MESURE*

Indiquez l'épaisseur de l'emballage en complétant / sélectionnant aussi bien la valeur que l'unité de mesure (par ex. Millimètre).

COULEUR DE L'EMBALLAGE

Indiquez si l'emballage est transparent ou non en combinaison avec le code couleur correct de l'emballage.

Introduisez correctement le code de couleur du matériau sous le code du matériau d'emballage = POLYMER_PET. Cette information est nécessaire pour calculer correctement l'Éco-score.

3.7.1.2.4 Matière première dans l'emballage

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Matière première dans l'emballage

Code de la matière première dans l'emballage ⓘ

Pourcentage de la matière première dans l'emballage ⓘ

- Choisir une option -

Entrez une valeur

+ Ajouter

CODE DE LA MATIÈRE PREMIÈRE DANS L'EMBALLAGE*

Indiquez le type de matière première ou de matériau recyclé dont est composé le matériau d'emballage.

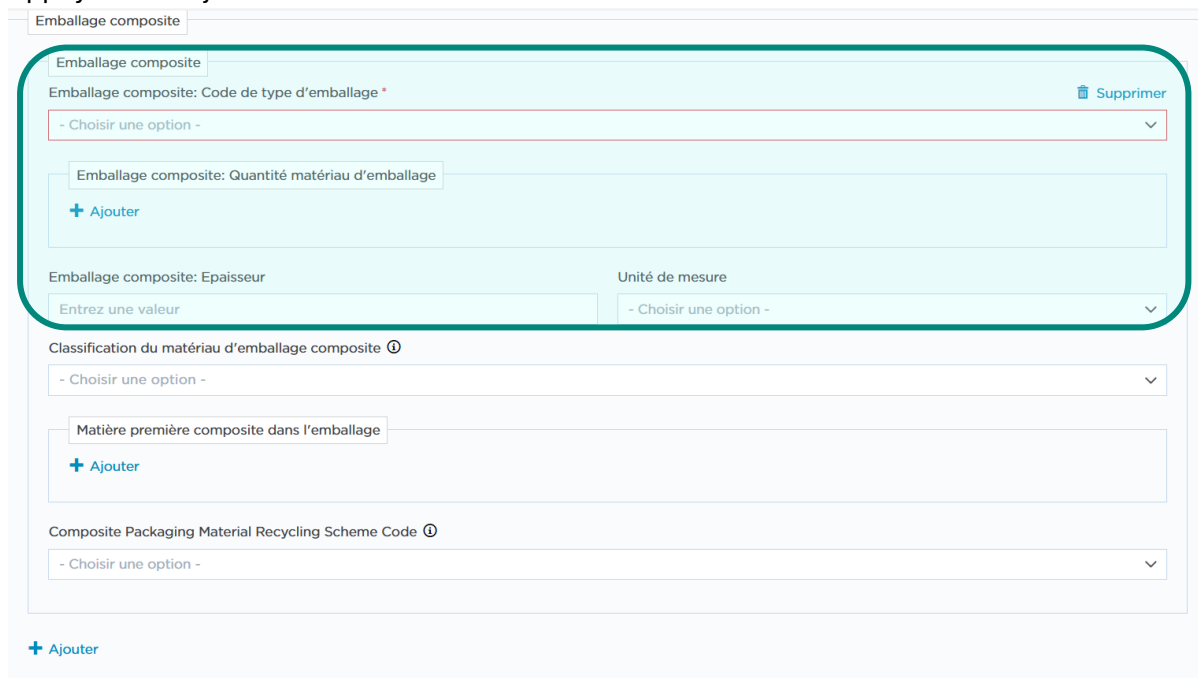
POURCENTAGE DE LA MATIÈRE PREMIÈRE DANS L'EMBALLAGE*

Indiquez le pourcentage du type de matière première dans lequel le matériau d'emballage est fabriqué.

3.7.1.2.5 Emballage composite

À compléter uniquement si le matériau d'emballage est composé de plusieurs matériaux.

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

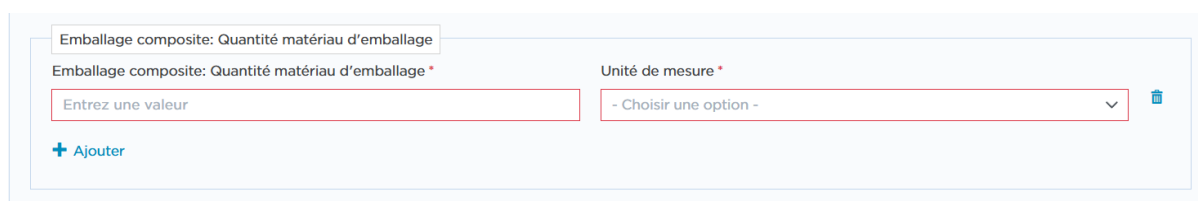


EMBALLAGE COMPOSITE: CODE DE TYPE D'EMBALLAGE*

Sélectionnez le matériau dont est constitué le matériau d'emballage composite.

EMBALLAGE COMPOSITE : QUANTITÉ MATÉRIAU D'EMBALLAGE - UNITÉ DE MESURE

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



Indiquez le poids du matériau d'emballage composite qui constitue le matériau sélectionné.

EMBALLAGE COMPOSITE : ÉPAISSEUR - UNITÉ DE MESURE

Indiquez l'épaisseur du matériau dans le matériau d'emballage composite en complétant/sélectionnant aussi bien la valeur que l'unité de mesure (par ex. Millimètre).

3.7.1.2 Autres champs Informations sur l'emballage (pas dans les tableaux)

CODE FONCTION EMBALLAGE

Lorsque la composition des gaz dans l'emballage (MAP Modified Atmosphere Packaging) a été modifiée pour prolonger la durée de conservation et la qualité des produits alimentaires, nous devons l'indiquer en sélectionnant « [MODIFIED_ATMOSPHERE] Atmosphère modifiée (d'un emballage) ». La composition du gaz et le % correspondant doivent être renseignés dans le champ « Composition Gazeuse de l'Atmosphère Modifiée dans l'Emballage dans la section [« Colruyt private label »](#).

3.7.2 Autres champs emballage (pas dans les tableaux)

INDICATEUR ARTICLE D'EMBALLAGE/ARTICLE REUTILISABLE

Indiquez si l'emballage est réutilisable ou pas, avec ou sans consigne.

3.8 Section « Livraison et commande »

Livraison et commande

Date de première expédition

Entrez une valeur

Indicateur de prix sur le produit/emballage ⓘ

Vrai
Faux

Quantité minimale de commande

Entrez une valeur

Multiple de la quantité de commande

Entrez une valeur

Unité de mesure de vente ⓘ

- Choisir une option -

Trade item condition code ⓘ

- Choisir une option -

Délai de livraison à l'implantation ⓘ

Entrez une valeur

Unité de mesure

- Choisir une option -

Prix de vente recommandé par marché cible

+ Ajouter une nouvelle entrée

Code de Condition de Vente au Consommateur ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

CODE DE CONDITION DE VENTE AU CONSOMMATEUR

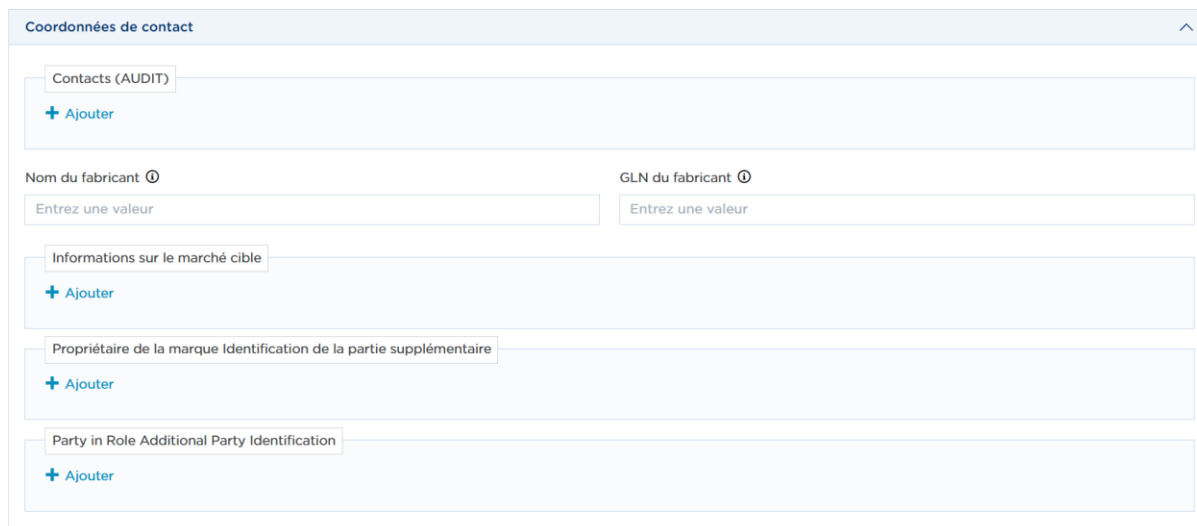
Pour les produits alcoolisés, spécifiez l'âge minimum légal pour l'achat.

3.9 Section « Coordonnées de contact »

Dans cette partie, indiquez les informations de contact

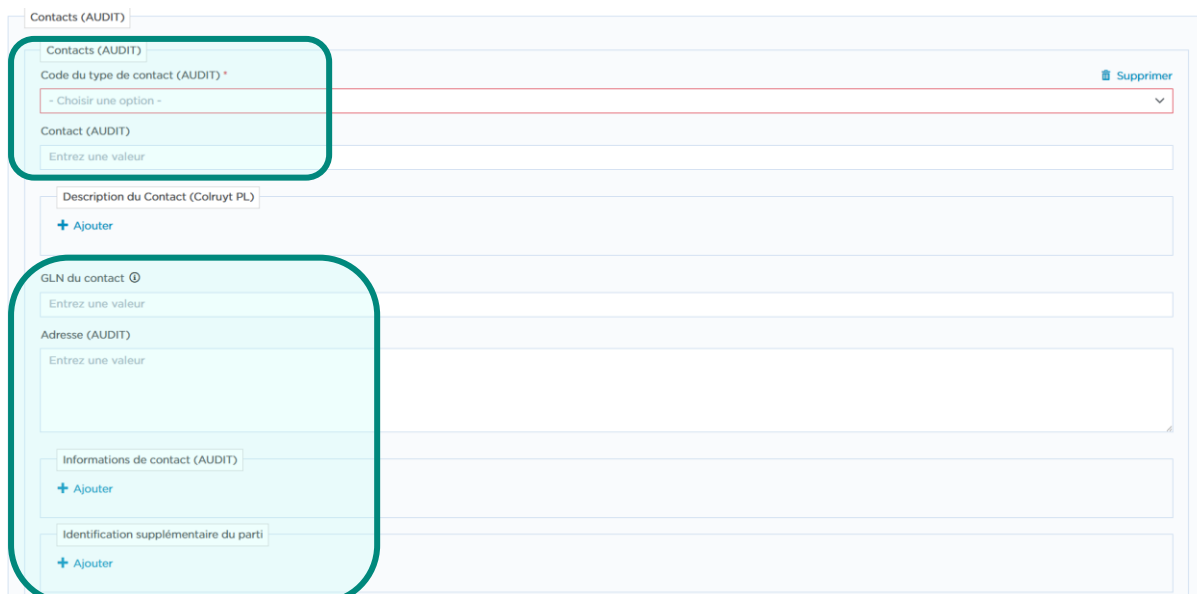
- de tous les acteurs de la chaîne du produit (par ex. producteur, conditionneur, négociant)
- du service clients / service de support des consommateurs de votre entreprise
- du coordinateur qualité de votre entreprise

N'indiquez PAS ici les informations de contact de Colruyt Group.



3.9.1 Contacts

Appuyez sur « Ajouter » pour chaque type de contact que vous souhaitez ajouter. L'écran suivant s'affiche.



CODE DU TYPE DE CONTACT*

- Sélectionnez le rôle de votre entreprise dans la chaîne d'approvisionnement du produit (par ex. fabricant, conditionneur, distributeur...) Vous ne trouvez pas le rôle de votre entreprise ? Sélectionnez alors « [DSU] non spécifié » et complétez manuellement le rôle dans « Description du contact (Colruyt PL) » en néerlandais, français et/ou anglais.
- Sélectionnez, lors d'une prochaine entrée de données, « [CXC] support à la clientèle »
- Sélectionnez, lors d'une prochaine entrée de données, « [QC] contact coordinateur de qualité ». Il s'agit des informations de contact que nous utiliserons si nous recevons une réclamation sur la qualité.
- Sélectionnez, lors d'une prochaine entrée de données, « [DNR] support de rappel ». Il s'agit des informations de contact que nous utiliserons si nous devons effectuer un rappel (recall) pour votre produit.

CONTACT*

Renseignez le nom de l'entreprise, du service ou de la personne de contact pour chacun des types sélectionnés.

GLN DU CONTACT

Indiquez le GLN de l'entreprise pour laquelle vous complétez les informations de contact.

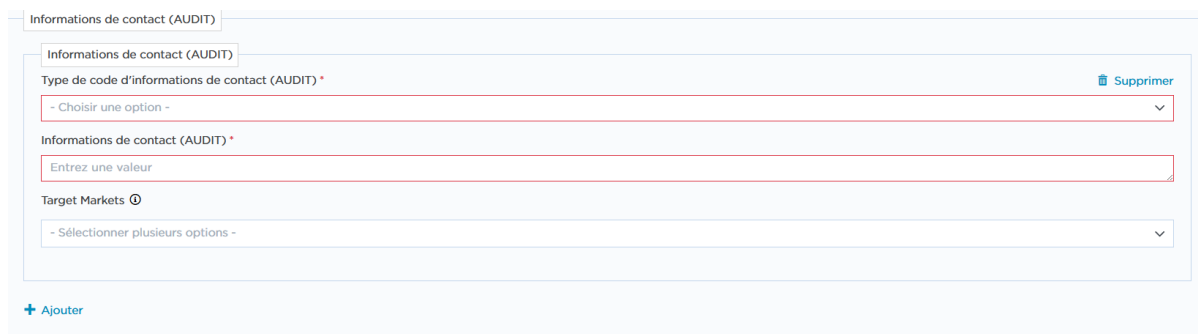
ADRESSE*

Complétez l'adresse (pays incl.) où l'entreprise est située pour chacun des types sélectionnés.

3.9.1.1 Informations de contact

Uniquement pour le type de contact CXC, QC et DNR.

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



TYPE DE CODE D'INFORMATIONS DE CONTACT *

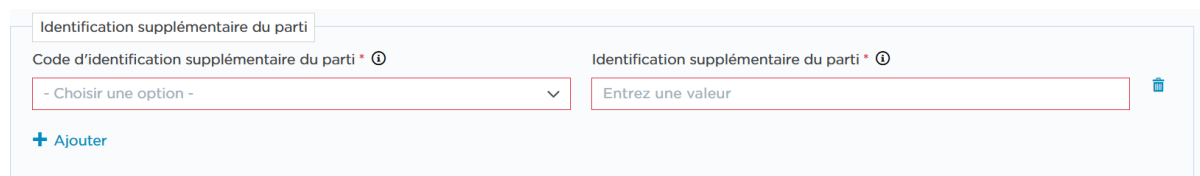
Indiquez le type de canal de communication que vous proposez (par ex. e-mail, téléphone...)

INFORMATIONS DE CONTACT

Saisissez l'adresse e-mail, le numéro de téléphone...

3.9.1.2 Identification supplémentaire du parti

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



CODE D'IDENTIFICATION SUPPLÉMENTAIRE DU PARTI

Sélectionnez :

- FOR_INTERNAL_USE_1 pour compléter le numéro d'enregistrement de l'entreprise
- FOR_INTERNAL_USE_2 pour compléter le numéro d'identification du site de production de l'entreprise

IDENTIFICATION SUPPLÉMENTAIRE DU PARTI

Précisez les informations suivantes :

- le numéro d'enregistrement de l'entreprise > il s'agit du numéro d'identification unique qui est attribué à une entreprise lorsqu'elle est officiellement enregistrée auprès de l'Etat ou d'une autorité spécifique (par ex. numéro de TVA, numéro d'entreprise).
- le numéro d'identification du site de production de l'entreprise, s'il est présent (par ex. numéro d'agrément de la marque de salubrité indiquant que la viande et les autres produits d'origine animale proviennent d'un abattoir, d'un atelier de découpe ou d'une autre unité de transformation agréés et contrôlés).

3.9.2 Autres champs informations de contact (pas dans les tableaux)

NOM DU FABRICANT

Si vous n'êtes pas vous-même le fabricant, indiquez ici le nom du fabricant du produit.

GLN DU FABRICANT

Si vous n'êtes pas vous-même le fabricant, indiquez ici le GLN du fabricant du produit.

3.10 Section « Informations nutritionnelle »

Information nutritionnelle

+ Ajouter un en-tête nutritionnel

Is Nutrient relevant data provided?

Vrai Faux

Description On Nutrients

+ Ajouter

Appuyez sur « Ajouter en-tête nutritionnel ». Veuillez ajouter et compléter ce tableau nutritionnel une seule fois, c'est-à-dire par 100 g ou par 100 millilitres.

3.10.1 Regroupement des valeurs nutritionnelles

Regroupement des valeurs nutritionnelles (AUDIT)

Apport journalier de référence (AUDIT)

+ Ajouter

Serving Size Descriptions

+ Ajouter

Code de l'état de préparation (AUDIT)

- Choisir une option -

Code du type de quantité de base des éléments nutritifs

- Choisir une option -

Base nutritionnelle (AUDIT)

Entrez une valeur

- Choisir une option -

Description de la taille des portions (AUDIT)

+ Ajouter

Serving Sizes

+ Ajouter

Détails des nutriments (AUDIT)

Code de type de nutriment (AUDIT)	Code de précision de la mesure des éléments nutritifs (AUDIT)	Quantités (AUDIT)		Apport journalier de référence % (AUDIT)	...
[ENER-] Énergie	- Choisir une option -	Entrez une vale	[KJO] Kilo..	Entrez une valeur	
		Entrez une vale	[E14] Kilo..		
[FAT] Matières grasses	- Choisir une option -	Entrez une vale	[GRM] Gr..	Entrez une valeur	
[FASAT] Acides gras s..	- Choisir une option -	Entrez une vale	[GRM] Gr..	Entrez une valeur	
[CHOAVL] Glucides	- Choisir une option -	Entrez une vale	[GRM] Gr..	Entrez une valeur	
[SUGAR-] Sucres	- Choisir une option -	Entrez une vale	[GRM] Gr..	Entrez une valeur	
[FIBTG] Fibres aliment..	- Choisir une option -	Entrez une vale	[GRM] Gr..	Entrez une valeur	
[PRO-] Protéines	- Choisir une option -	Entrez une vale	[GRM] Gr..	Entrez une valeur	
[SALTEQ] Sel	- Choisir une option -	Entrez une vale	[GRM] Gr..	Entrez une valeur	

+ Ajouter

CODE DE L'ÉTAT DE PRÉPARATION

Indiquez si les éléments nutritionnels s'appliquent au produit préparé ou non préparé.

- Préparé > S'applique aux produits qui nécessitent encore une préparation par le client, les valeurs nutritionnelles seront modifiées après la préparation par l'ajout de lait, d'eau ou d'huile.
- Non préparé > S'applique aux produits « prêts à consommer », même si ceux-ci nécessitent encore une préparation, étant donné que les valeurs nutritionnelles restent identiques après la préparation.

BASE NUTRITIONNELLE

Saisissez 100 grammes ou 100 millilitres pour indiquer si les valeurs nutritionnelles sont valables pour 100 g ou 100 ml.

CODE DE TYPE DE NUTRIMENT - CODE DE PRECISION DE LA MESURE DES ELEMENTS NUTRITIFS - QUANTITES - APPORT JOURNALIER DE REFERENCE %

Dans le tableau qui s'affiche, complétez :

- Tous les éléments nutritionnels ajoutés automatiquement
 - Énergie (ENER-) = Kilo-calorie
 - Énergie (ENER-) = Kilojoule
 - Matières grasses (FAT), teneur totale en matières grasses
 - Acides gras saturés (FASAT)
 - Acides gras mono-insaturés (FAMSCIS) – si applicable
 - Acides gras poly-insaturés (FAPUCIS) – si applicable
 - Glucides (CHOAVL)
 - Sucres (SUGAR-)
 - Protéines (PRO-)
 - Sel (SALTEQ)
- Les éléments nutritionnels ci-dessous pour lesquels vous devez encore ajouter des précisions via « Ajouter » en bas à gauche
 - Fibres alimentaires (FIBTG)
 - Sodium (NA)
 - Si applicable, ajoutez également les suivants :
 - Acides oméga 3
 - Vitamines et minéraux ajoutés

Pour tous les éléments nutritionnels susmentionnés, indiquez la précision, la valeur réelle (quantité) et le code de détermination (voir ci-dessous).

CODE DE DETERMINATION (COLRUYT PL)

Le code de détermination concerne la façon dont la valeur nutritionnelle a été déterminée. Il peut être ajouté en cliquant sur les 3 points en haut à droite et ensuite sur « code de détermination ».

Détails des nutriments (AUDIT)

Code de type de nutriment (AUDIT) ⓘ	Code de précision de la mesure des éléments nutritifs (AUDIT) ⓘ	Quantités (AUDIT) ⓘ	Apport journalier de référence % (AUDIT) ⓘ	...
[ENER-] Énergie X ▾	- Choisir une option - ▾	E + Code de l'apport journalier de référence précision de la mesure (%) (AUDIT) ⓘ		
		E + Informations additionnelles sur les nutriments		
		E + Code de Détermination (Colruyt PL)		
		E + Nom du nutriment sur l'emballage		
		E + Expressed As Part Of		

Détails des nutriments (AUDIT)

Code de type de nutriment (AUDIT) ⓘ	Code de précision de la mesure des éléments nutritifs (AUDIT) ⓘ	Quantités (AUDIT) ⓘ		Apport journalier de référence % (AUDIT) ⓘ	Code de Détermination (Colruyt PL) ⓘ	...
[ENER-] Énergie X ▾	- Choisir une option - ▾	Entrez une valeur	[KJO] Kilo.. ▾	Entrez une valeur	- Choisir .. ▾	
		Entrez une valeur	[E14] Kilo.. ▾			
[FAT] Matières gr.. X ▾	- Choisir une option - ▾	Entrez une valeur	[GRM] Gr.. ▾	Entrez une valeur	- Choisir .. ▾	
[FASAT] Acides g.. X ▾	- Choisir une option - ▾	Entrez une valeur	[GRM] Gr.. ▾	Entrez une valeur	- Choisir .. ▾	
[CHOAVL] Glucid.. X ▾	- Choisir une option - ▾	Entrez une valeur	[GRM] Gr.. ▾	Entrez une valeur	- Choisir .. ▾	

Pour chaque élément nutritionnel, sélectionnez le code adéquat :

- ANALYTICAL : les valeurs nutritionnelles de l'article ont été déterminées par une analyse scientifique directe effectuée par un laboratoire.
- ANALYTICAL_AND_CALCULATED : certaines valeurs nutritionnelles de l'article ont été déterminées par une analyse scientifique et d'autres par un calcul des valeurs nutritionnelles fournies pour les ingrédients.
- CALCULATED : les valeurs nutritionnelles de l'article ont été déterminées en calculant les valeurs nutritionnelles fournies pour les ingrédients ou à partir d'autres documents publiés, et non par une analyse en laboratoire.
- UNKNOWN : la méthode utilisée pour déterminer les valeurs nutritionnelles de l'article n'est pas connue.

3.11 Section « Allergènes »

Allergènes

Indicateur d'information sur les allergènes fourni ⓘ

Vrai Faux

Allergènes (AUDIT)

	Code du type d'allergène (AUDIT) ⓘ	Code du degré de présence de l'allergène (AUDIT) ⓘ
☐	[AW] Céréales et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[AM] Lait et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[AE] Oeufs et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[AP] Arachides et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[AN] Noix (fruits à coque) et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[AY] Soja et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[BM] Moutarde et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[NL] Lupin et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[BC] Céleri et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[AS] Graines de sésame et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[AF] Poissons et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[UM] Mollusques et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[AC] Crustacés et ses dérivés	- Choisir une option -
☐	[AU] Dioxyde de soufre et sulfites	- Choisir une option -

+ Ajouter

INDICATEUR D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES FOURNI

Sélectionnez « Vrai » pour confirmer que vous avez correctement saisi toutes les informations relatives aux allergènes applicables au produit.

3.11.1 Allergènes

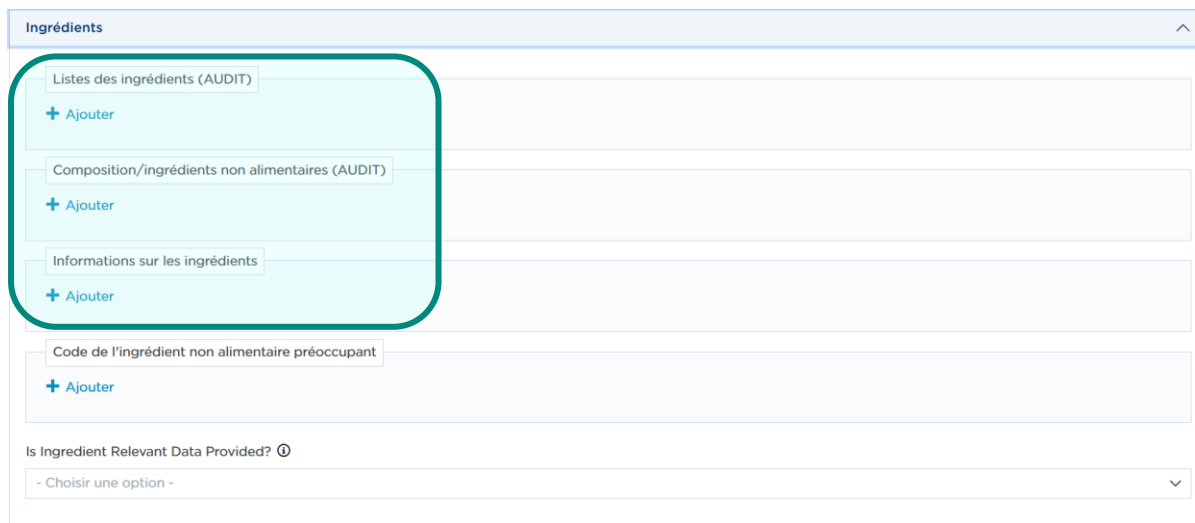
CODE DU TYPE D'ALLERGENE

La mention des (traces d') allergènes éventuellement présent(e)s dans le produit est obligatoire pour les produits alimentaires. Pour ce faire, vous devez sélectionner l'allergène ou, s'il n'est pas encore présent dans le tableau, appuyer sur « Ajouter » en bas.

CODE DU DEGRÉ DE PRÉSENCE DE L'ALLERGÈNE

Indiquez, pour les allergènes sélectionnés, dans quelle mesure ils sont (susceptibles d'être) présents dans le produit.

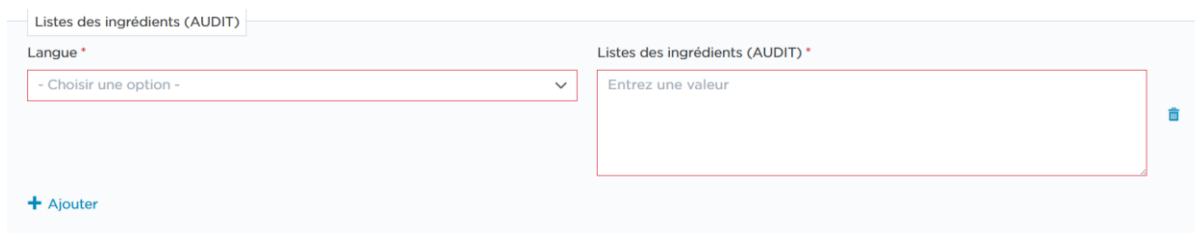
3.12 Section « Ingrédients »



3.12.1 Listes des ingrédients

LANGUE - LISTES DES INGRÉDIENTS

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



Complétez la liste des ingrédients qui doivent être mentionnés sur l'emballage conformément au règlement (UE) n° 1169/2011. Faites-le au minimum dans l'une des langues suivantes : français, néerlandais ou anglais.

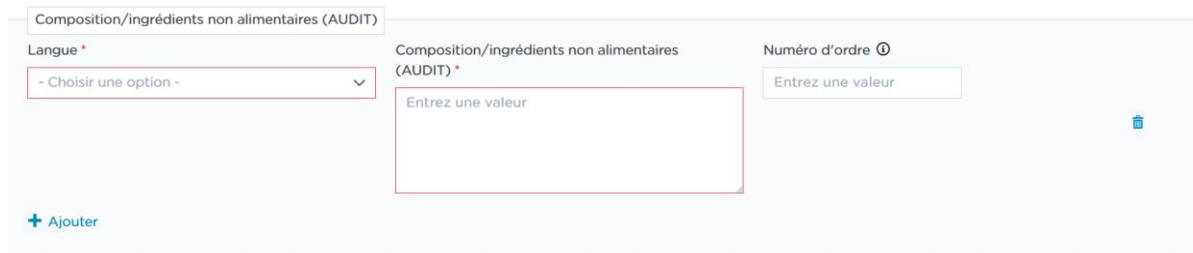
- Les **allergènes** doivent être indiqués en majuscules. Par ex. : GLUTEN
- Ces informations sont principalement **spécifiques aux ingrédients**, mais peuvent contenir des informations **relatives aux produits** :
 - **Produits simples à base de poisson pêché en mer** > Mention facultative dans la liste des ingrédients, immédiatement après l'ingrédient (nom commercial). Mention obligatoire dans ces champs dans la [section « Origine »](#) > Informations sur le poisson
 - Nom scientifique du poisson et des coquillages et crustacés
 - Code méthode de production pour le poisson
 - Code méthode de pêche
 - Code zone de capture
 - **Viande et produits à base de viande** > Ajouter des indications supplémentaires telles que « 100 g de produit fabriqué à partir de xxx g de viande » (pertinent pour le salami, entre autres) à la fin de la « liste des ingrédients ».

- **Confitures**
 - Quantité totale de sucres par 100 g à la fin de la « liste des ingrédients » ou dans les « Informations légales supplémentaires sur les produits » dans la [section « Déclarations/Allégations »](#)
 - Quantité de fruits dans le produit final + quantité de fruits utilisée pour la préparation de la confiture (+ **préparée** avec xxx g de fruits / 100 g) à ajouter à la fin de la « liste des ingrédients ».
- Produits contenant du **cacao** > indiquez le % minimum de cacao (par ex. : minimum 56 % de cacao) à la fin de la « liste des ingrédients ».
- Pour certains produits, il est souhaitable, pour des raisons de marketing, d'indiquer non seulement le % de l'ingrédient dans le produit final, mais aussi le % de l'ingrédient dans la recette originale de transformation du produit final. Ajoutez ces informations à la fin de la « liste des ingrédients ».
 - P. ex. : la sauce bolognaise est cuite et après cuisson, x % de viande hachée se sont évaporés.
x% de viande hachée ont été utilisés pour fabriquer le produit.
Après la fabrication du produit, celui-ci ne contient plus que y % de viande hachée.

Les autres informations devant figurer sur l'emballage doivent être saisies dans d'autres champs. Par exemple dans le champ « Informations sur l'origine » dans la [section « Origine »](#) ou « Informations légales supplémentaires sur les produits » dans la [section « Déclarations/allégations »](#).

3.12.2 Composition/ingrédients non alimentaires

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



LANGUE – COMPOSITION/INGREDIENTS NON ALIMENTAIRES – NUMERO D'ORDRE

Pour les produits Non-Alimentaires, indiquez les informations relatives à la composition du produit qui doivent figurer sur l'emballage.

3.12.3 Informations sur les ingrédients

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Informations sur les ingrédients

Informations sur les ingrédients:

Informations générales sur les ingrédients:

Ordre de l'ingrédient ⓘ

Entrez une valeur

Nom de l'ingrédient ⓘ

+ Ajouter

Ingredient code ⓘ

- Choisir une option -

- Choisir une option -

Objectif de l'ingrédient ⓘ

- Choisir une option -

Pourcentage du contenu de l'ingrédient ⓘ

Entrez une valeur

Ingredient Content Percentage Measurement Precision Code ⓘ

- Choisir une option -

Code de la variété de raisin ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Is Ingredient Emphasised? ⓘ

- Choisir une option -

Origine de l'ingrédient

+ Ajouter

Ingredient Definition ⓘ

+ Ajouter

Ingredient Party Information

+ Ajouter

Colruyt Private Label:

Revendication biologique ⓘ

+ Ajouter

Code de la localisation de l'origine des ingrédients biologiques ⓘ

- Choisir une option -

Code Accréditation de l'Ingrédient ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Source de l'Ingrédient ⓘ

- Choisir une option -

Informations Supplémentaires sur l'Ingrédient ⓘ

- Choisir une option -

Entrez une valeur

Ajoutez tous les ingrédients et sous-ingrédients présents dans le produit, et dont la déclaration sur l'emballage est obligatoire en vertu du Règlement (UE) n° 169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et remplissez les champs qui s'affichent. Faites-le au minimum dans une langue (néerlandais, français ou anglais) et fournissez les informations de manière cohérente dans la même langue. Les sous-ingrédients ne peuvent être ajoutés qu'à partir du moment où l'ingrédient principal a été introduit.

3.12.3.1 Autres champs « Informations sur les ingrédients » - 1 (pas dans les tableaux)

ORDRE DE L'INGREDIENT

Spécifiez l'ordre des ingrédients selon leur pourcentage dans le produit. Il s'agit du même ordre que dans la liste des ingrédients sur l'emballage et dans le champ « Liste des ingrédients »

- Le numéro d'ordre 01 est attribué à l'ingrédient principal avec le % le plus élevé. Le numéro d'ordre 02 est attribué à l'ingrédient principal avec le deuxième % le plus élevé.
- Le numéro d'ordre 0x.01 est attribué au sous-ingrédient principal avec le % le plus élevé. Le numéro d'ordre 0x.02 est attribué au sous-ingrédient principal avec le deuxième % le

42

www.colruytgroup.com

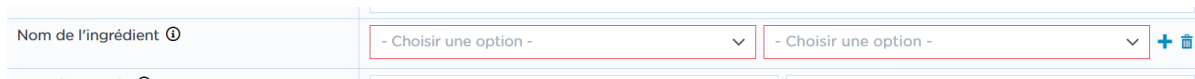
MANUEL D'UTILISATION MY PRODUCT MANAGER - COLRUYT GROUP PRIVATE



plus élevé... X étant le numéro d'ordre de l'ingrédient principal auquel le sous-ingrédient appartient.

3.12.3.2 Nom de l'ingrédient

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



LANGUE - NOM DE L'INGRÉDIENT

Indiquez le nom de l'ingrédient tel qu'il doit apparaître dans la liste des ingrédients figurant sur l'emballage et dans le champ « liste des ingrédients » (par ex : Tomate). Tapez le nom de l'ingrédient ou (s'il s'agit de poisson), sélectionnez l'ingrédient correct en appuyant sur la flèche située à droite du champ.

- Mentionnez les allergènes en majuscules (par ex. : GLUTEN)
- Pour tous les ingrédients de poisson, outre le nom commercial, indiquez entre parenthèses le nom scientifique correspondant. Même si celui-ci ne doit pas être mentionné sur l'emballage ou dans la liste des ingrédients (par ex. : maquereau (Scomber Scombrus)).
- Pour les cosmétiques, mentionnez toujours la dénomination officielle INCI de l'ingrédient

3.12.3.3 Autres champs « Informations sur les ingrédients » - 2 (pas dans les tableaux)

OBJECTIF DE L'INGRÉDIENT

Spécifiez la classe fonctionnelle des additifs alimentaires (« numéros E ») utilisés dans le produit. Cette catégorie a été déterminée sur la base de la fonction technologique que cet additif remplit dans la denrée alimentaire. La liste complète des classes fonctionnelles peut être consultée dans l'annexe I du Règlement (UE) n° 1333/2008.

Pour ce faire, sélectionnez dans le champ le but correct dans la liste en appuyant sur la flèche à droite du champ ou, si vous ne trouvez pas la valeur correcte, en tapant manuellement le but dans le champ. Les valeurs « ADDED » ou « NATURAL » ne peuvent pas être sélectionnées ici.

Exemple : E3113 : antioxydant, colorant...

POURCENTAGE DU CONTENU DE L'INGRÉDIENT

Indiquez le % du (sous-)ingrédient dans le produit total (par ex. : 50). Vous pouvez saisir ici jusqu'à deux décimales, sans descendre en dessous de 0,01 %. Si le (sous-)ingrédient n'est présent que dans une mesure très limitée (par ex. une couche d'épices avec du fromage), vous pouvez également introduire ces épices ensemble en tant que « mélange d'épices ».

CODE DE LA VARIÉTÉ DE RAISIN

Indiquez le cépage utilisé pour la production de ce vin, par ex. Merlot.

3.12.3.4 Origine de l'ingrédient

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



CODE DU PAYS D'ORIGINE DE L'INGRÉDIENT

Sélectionnez le pays d'origine du (sous-)ingrédient dans la liste des codes (par ex. Espagne).

Lorsque l'origine de l'ingrédient est variable et

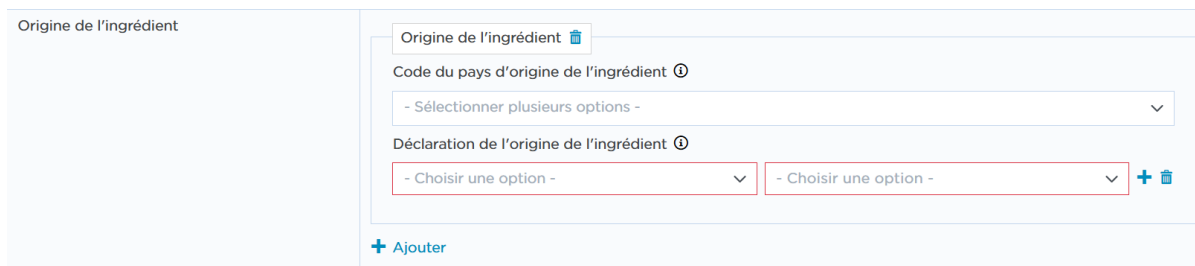
- que les informations sur le % spécifique ne sont PAS disponibles pour chaque lieu d'origine, indiquez toutes les régions d'origine pertinentes.
Exemple : produit contenant 80 % de tomates dont un % inconnu provient du Maroc et un % inconnu de la Belgique
 - Numéro d'ordre de l'ingrédient : 01
 - Nom de l'ingrédient : Tomates
 - Pourcentage d'ingrédient : 80
 - Code pays d'origine de l'ingrédient : Maroc, Belgique
- Si des informations sur le % spécifique sont disponibles pour chaque lieu d'origine, ajoutez un ingrédient pour chaque pays d'origine avec des informations détaillées.
Exemple : produit contenant 80 % de tomates dont 60 % proviennent du Maroc et 20 % de Belgique
 - Informations sur l'ingrédient 1
 - Numéro d'ordre de l'ingrédient : 01.01
 - Nom de l'ingrédient : Tomates
 - Pourcentage d'ingrédient : 60
 - Code pays d'origine de l'ingrédient : Maroc
 - Informations sur l'ingrédient 2
 - Numéro d'ordre de l'ingrédient : 01.02
 - Nom de l'ingrédient : Tomates
 - Pourcentage d'ingrédient : 20
 - Code pays d'origine de l'ingrédient : Belgique

Remarque : n'utilisez pas ce champ pour indiquer l'origine des ingrédients de poisson capturés en mer (MARINE_FISHERY). Utilisez pour ce faire la « Déclaration d'origine de l'ingrédient » (voir ci-dessous).

3.12.3.4.1 Déclaration de l'origine de l'ingrédient

À compléter uniquement pour les ingrédients de poisson capturés en mer

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



LANGUE - DÉCLARATION DE L'ORIGINE DE L'INGRÉDIENT

Indiquez l'origine de l'ingrédient de poisson capturé en mer

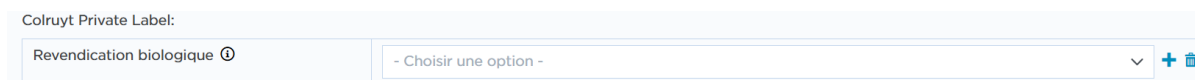
- Sélectionnez la « zone de pêche FAO » et le code FAO correspondant entre parenthèses, précédé de la mention « pêché dans » (par ex. : pêché dans l'océan Arctique (18))
- Sélectionnez la « méthode de pêche FAO » et le code FAO correspondant entre parenthèses, précédé de la mention « pêché avec » (par ex. : pêché avec lignes de traîne - dragues remorquées par bateau (DRB))

Remarque : Pour les produits de poisson simples pêchés en mer, ces informations doivent également être saisies au niveau du produit dans les champs suivants (Voir [section « Origine »](#) > Informations sur le poisson) :

- Code méthode de pêche
- Code zone de capture

3.12.3.5 Revendication biologique

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



REVENDEICATION BIOLOGIQUE

Pour les produits biologiques, indiquez le pourcentage d'origine biologique au niveau des ingrédients. Un % minimum des ingrédients agricoles biologiques doit en effet provenir de l'UE.

Lorsqu'une allégation biologique est faite au niveau du produit, il convient également d'indiquer pour chaque ingrédient s'il est biologique ou non. Si l'ingrédient est biologique, sélectionnez « 100 % biologique ». Si l'ingrédient n'est pas biologique, sélectionnez « pas biologique ».

3.12.3.6 Autres « champs Informations sur les ingrédients » - 3 (pas dans les tableaux)

CODE ACCREDITATION DE L'INGREDIENT (COLRUYT PL)

Sélectionnez le label auquel l'ingrédient concerné est conforme.

- Si l'ingrédient n'a été accrédité pour aucun des labels possibles, sélectionnez « NOT_ACCREDITED ».
- Si l'accréditation spécifique à l'ingrédient n'est pas disponible dans la liste des codes, indiquez l'accréditation correcte dans le champ « Informations complémentaires sur l'ingrédient »

Renseignez, si d'application, les labels suivants pour :

- **Poisson** > MSC, ASC, Naturland, Ilvo assessment
- **Viande** > Belbeef, Belplume, Bepork, Codiplan plus Lapin de parc
- ...

***Remarque :** Utilisez ce champ uniquement pour les labels qui s'appliquent aux ingrédients spécifiques. Lorsque le label est applicable au produit dans son ensemble, vous devez l'indiquer dans le champ « Code du logo d'accréditation/label de qualité sur l'emballage » de la section « [Déclarations/allégations](#) ».*

SOURCE DE L'INGREDIENT (COLRUYT PL)

Sélectionnez la source correcte pour les E-ingrédients dont l'origine peut être animale, végétale ou microbienne.

INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES SUR L'INGREDIENT (COLRUYT PL))

Indiquez ici les informations supplémentaires sur les ingrédients dont la mention sur l'emballage est obligatoire ou requise par Colruyt Group, si aucun champ spécifique n'est prévu à cet effet ou si un code spécifique (par exemple, label de durabilité) ne figure pas dans les listes prévues à cet effet. Remplissez ce champ en néerlandais, français ou anglais.

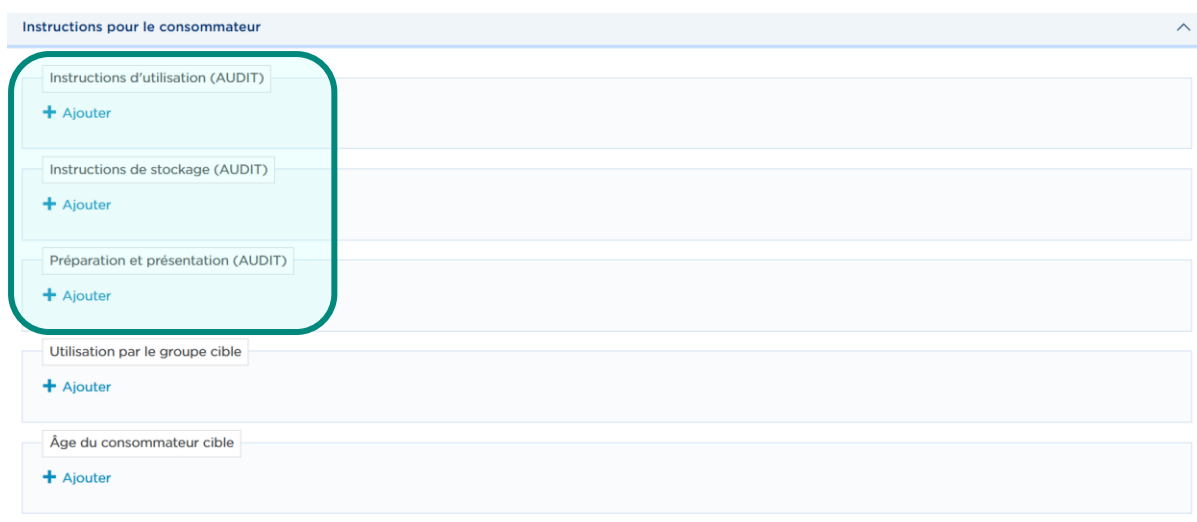
Informations obligatoires à fournir dans ce champ :

- **Poisson et coquillages et crustacés congelés** > Eau réfrigérée (glazing water)
Par ex. : Eau réfrigérée : 0 % dans le produit fini - x % dans la recette
- **Crabe** > % de chair de crabe et % de pinces de crabe

- **Produits contenant des ingrédients à base d'œufs** > D'où proviennent-ils : œufs de poules biologiques, de poules élevées au sol et en plein air, de poules élevées au sol ou de poules élevées dans des cages aménagées
- **Ingrédient avec une accréditation spécifique** non disponible dans la liste de codes du champ « Code Accreditation de l'ingrédient (Colruyt PL) » > accréditation correcte
- **Huiles et graisses** > Pressées à froid / Raffinées / non hydrogénées / partiellement hydrogénées / hydrogénées
- **Cosmétiques et détergents** > mentionnez le n° de cas
- Ingrédient spécifique auquel une technique de conservation a été appliquée. Si une technique de conservation a été appliquée à l'ensemble du produit, il convient de l'indiquer sous « Code technique de conservation » dan la [section « Colruyt private label »](#).

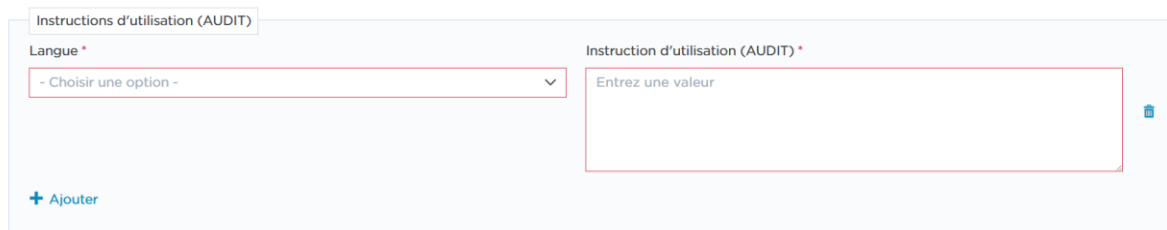
Par ex. : pour le poisson : SINGLE_FROZEN / SEA_FROZEN/DOUBLE_FROZEN / SEA_FROZEN

3.13 Section « Instructions pour le consommateur »



3.13.1 Instructions d'utilisation

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

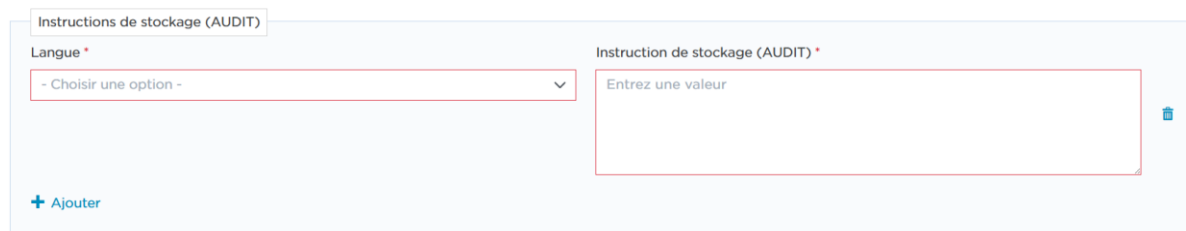


LANGUE - INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Introduisez les instructions d'utilisation pour le consommateur (par ex. Agiter avant l'emploi) qui sont normalement mentionnées sur l'emballage, en néerlandais en français et/ou en anglais.

3.13.2 Instructions de stockage

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

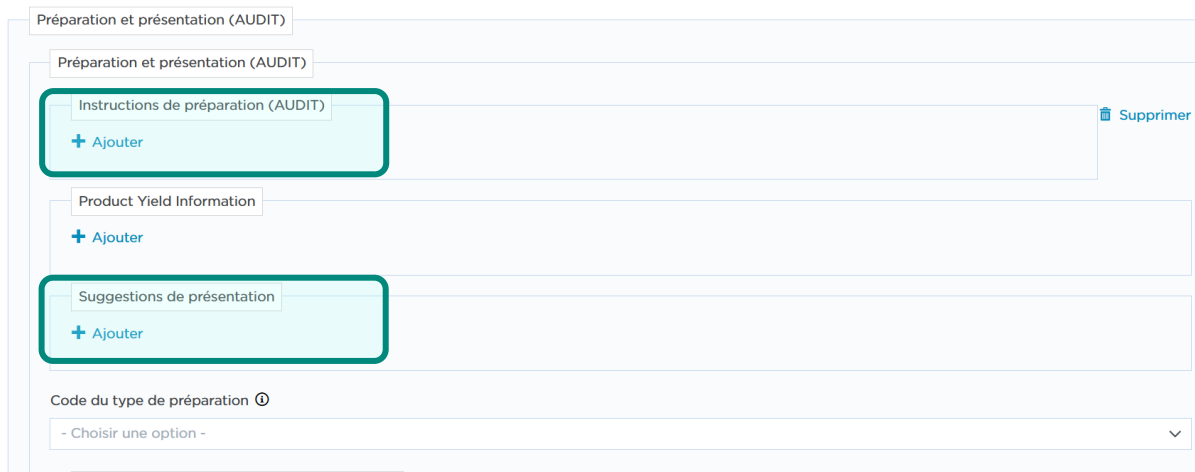


LANGUE - INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Introduisez les instructions de conservation pour le consommateur (par ex. À conserver au frais et au sec) qui sont normalement mentionnée sur l'emballage, en néerlandais, en français et/ou en anglais.

3.13.3 Préparation et présentation

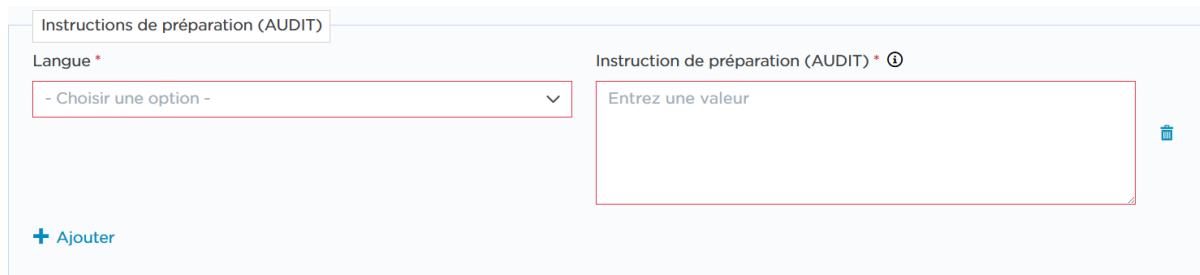
Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



3.13.3.1 Instructions de préparation

LANGUE - INSTRUCTION DE PREPARATION

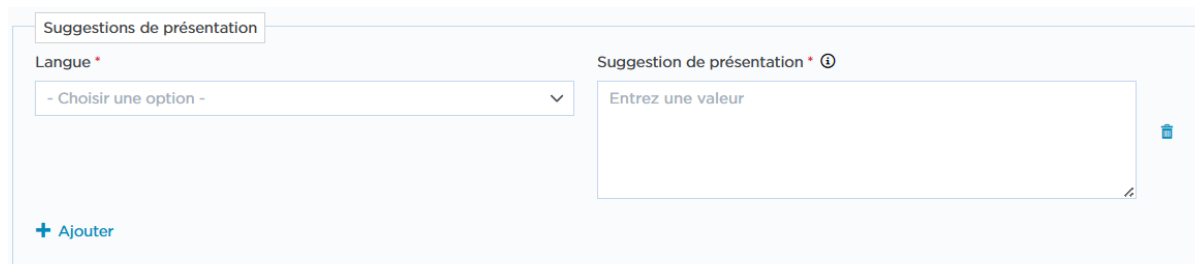
Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



Introduisez les instructions de préparation pour le consommateur (par ex. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plongez un sachet dans l'eau bouillante et cuisez pendant 40 minutes si le produit est congelé ou 30 minutes s'il est réfrigéré) qui figurent normalement sur l'emballage, en néerlandais, français et/ou anglais.

3.13.3.2 Suggestions de présentation

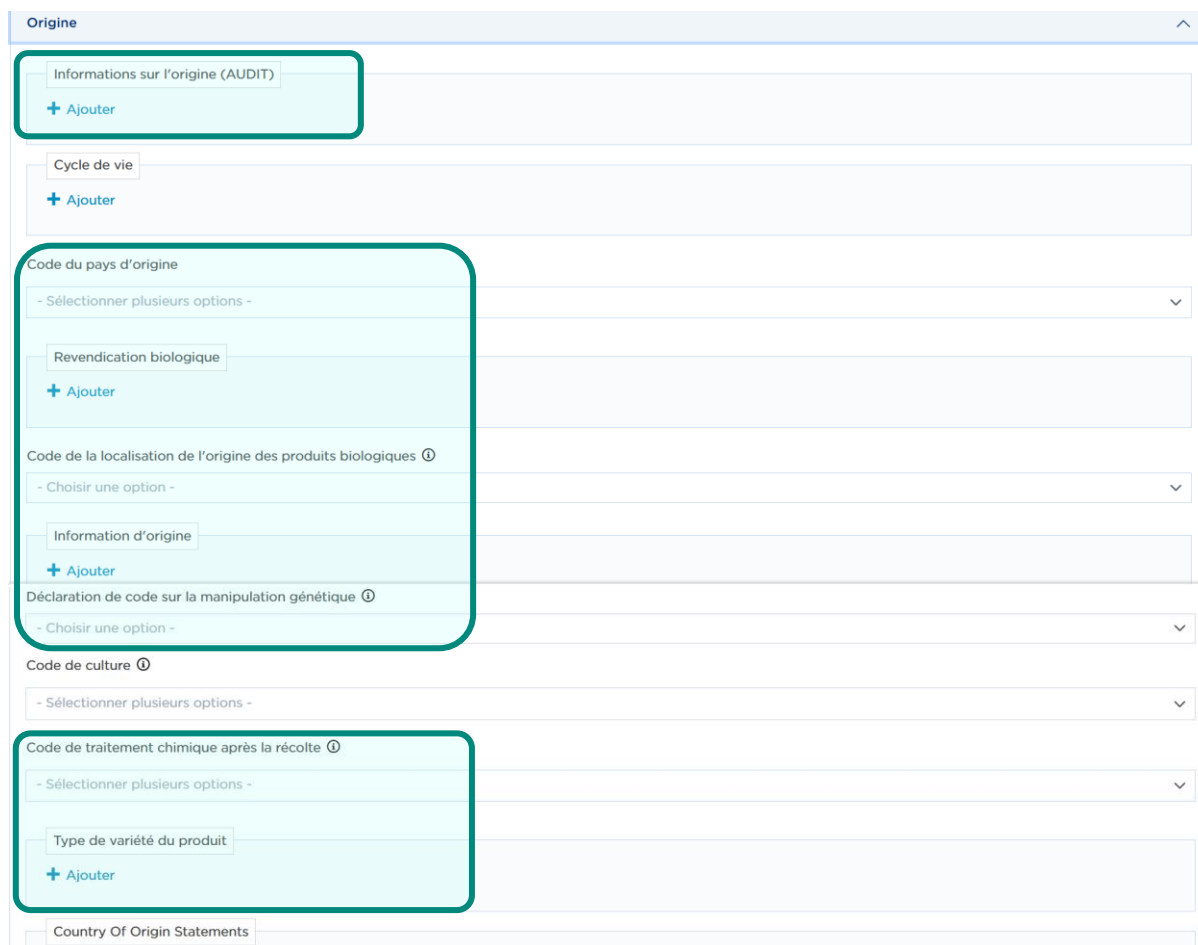
Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



LANGUE - SUGGESTION DE PRESENTATION

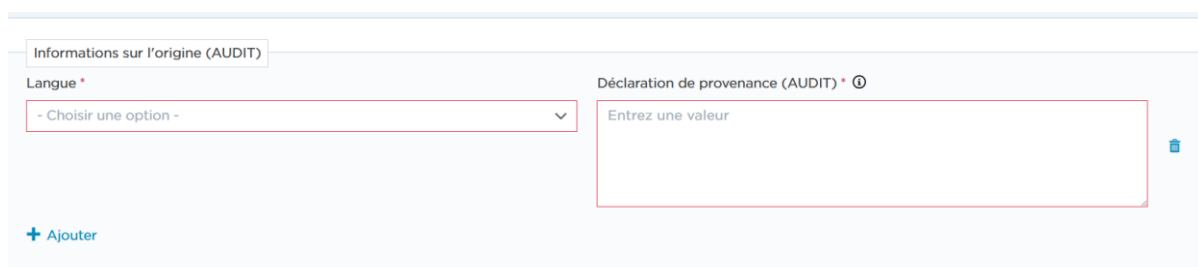
Introduisez les suggestions de présentation pour le consommateur (par ex. Servez accompagné de fruits et légumes pour un repas équilibré) qui figurent normalement sur l'emballage, en néerlandais, français et/ou anglais.

3.14 Section « Origine »



3.14.1 Informations sur l'origine

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



LANGUE - DÉCLARATION DE PROVENANCE

Indiquez les informations suivantes :

- **Eaux** pour lesquelles la source doit être indiquée sur l'étiquette > Indiquez le nom de la source + l'adresse
- **Poisson d'élevage** > Indiquez le pays dans lequel le poisson a été élevé

Indiquez les autres informations éventuelles sur l'origine (région où le produit a été produit ou cultivé) qu'il est obligatoire (ou facultatif) de faire figurer sur l'emballage.

N'indiquez PAS les informations ci-dessous dans ce champ, mais ailleurs :

- **Produits à base de poisson sauvage capturé en mer** (par ex. saumon 1 kg) > Ne pas remplir ici, voir les champs sous « informations sur le poisson » plus bas dans la section « Origine ».
- **Ingrédients de poisson dans les produits composites contenant du poisson** (par ex. Lasagne au saumon 250 g) > Ne pas remplir ici, voir « Code du pays d'origine de l'ingrédient » sous « information sur les ingrédients » dans [la section « Ingrediënten »](#).

Remplissez ce champ en néerlandais, français ou anglais.

3.14.2 Autres champs Origine - 1 (pas dans les tableaux)

CODE DU PAYS D'ORIGINE*

Indiquez dans quel pays le produit a été fabriqué. S'il y a plusieurs pays, sélectionnez le pays dans lequel le dernier processus ou la dernière opération substantielle, économiquement justifié, a été réalisé.

3.14.3 Informations sur le poisson

Sur la base du code GPC sélectionné pour votre produit, une partie supplémentaire s'affiche si elle est applicable.

Code du pays d'origine

- Sélectionner plusieurs options -

Informations sur le poisson

+ Ajouter

Revendication biologique

+ Ajouter

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



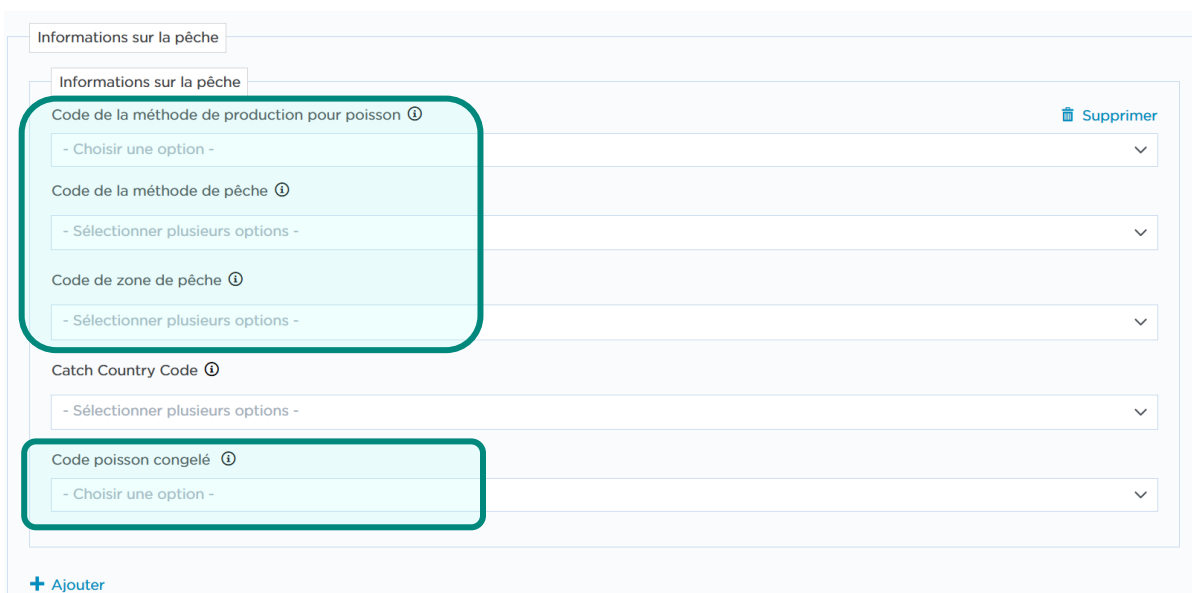
3.14.3.1 Autres champs Informations sur le poisson (pas dans les tableaux)

NOM SCIENTIFIQUE DES POISSONS ET DES CRUSTACES

Indiquez le nom scientifique du poisson, du crustacé ou du coquillage.

3.14.3.2 Informations sur la pêche

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



CODE DE LA METHODE DE PRODUCTION POUR POISSON

Sélectionnez, pour le produit simple à base de poisson pêché en mer, la « méthode de production FAO ».

CODE DE LA MÉTHODE DE PÊCHE

Sélectionnez, pour le produit simple à base de poisson pêché en mer, la « méthode de pêche FAO » et le code FAO correspondant (entre parenthèses, précédé des termes « Pêché avec » (par ex. Pêché avec lignes de traîne - dragues remorquées par bateau (DRB)).

CODE DE ZONE DE PÊCHE

Sélectionnez, pour le produit simple à base de poisson pêché en mer, la « zone de pêche FAO » et le code FAO correspondant (entre parenthèses, précédé des termes « Pêché dans » (par ex. Pêché dans l'océan Arctique).

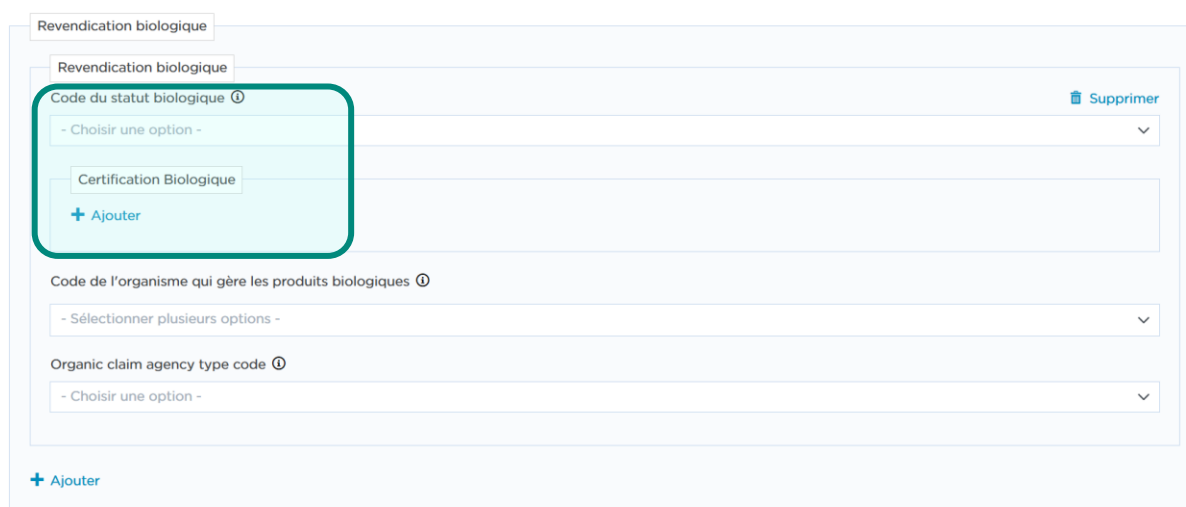
CODE POISSON CONGELE

Indiquez si le poisson a été précédemment congelé ou non.

3.14.4 Revendication biologique

3.14.4.1 Autres champs revendication biologique (pas dans les tableaux)

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



CODE DU STATUT BIOLOGIQUE

Indiquez si le produit est totalement ou partiellement (seulement une partie des ingrédients) biologique.

Seuls les codes suivants peuvent être sélectionnés dans ce champ :

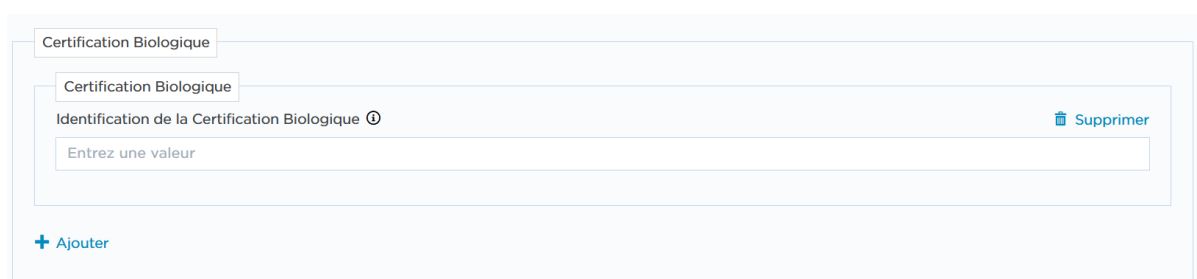
- 2 = Biologique → selon la législation européenne
- 4 = Certains ingrédients biologiques (moins de 70% en poids) → un % spécifique est biologique
- 5 = Pas biologique

- 6 = En conversion → uniquement possible pour les produits non transformés ou les produits à base de végétaux avec un seul ingrédient

Remarque : seule la valeur « [Biologique] » est autorisée pour l'attribut « Code du statut biologique » lorsque le produit est conforme au Règlement UE 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et que le logo biologique de l'UE peut figurer sur l'emballage. Cette valeur ne doit être sélectionnée que si, pour les denrées alimentaires transformées dans l'UE, au moins 95 % des ingrédients agricoles du produit sont biologiques en poids, ou si 100 % du produit est biologique s'il s'agit de produits frais tels que les fruits et légumes, la viande, le poisson, les œufs...

3.11.4.2 Certification Biologique

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



IDENTIFICATION DE LA CERTIFICATION BIOLOGIQUE

Indiquez le numéro délivré pour confirmer que le produit a été certifié biologique.

3.14.5 Autres champs Origine - 2 (pas dans les tableaux)

CODE DE LA LOCALISATION DE L'ORIGINE DES PRODUITS BIOLOGIQUES

Pour les produits biologiques, indiquez ici l'origine des matières premières agricoles biologiques, telle qu'indiquée à proximité du logo biologique européen qui peut être apposé sur l'emballage.

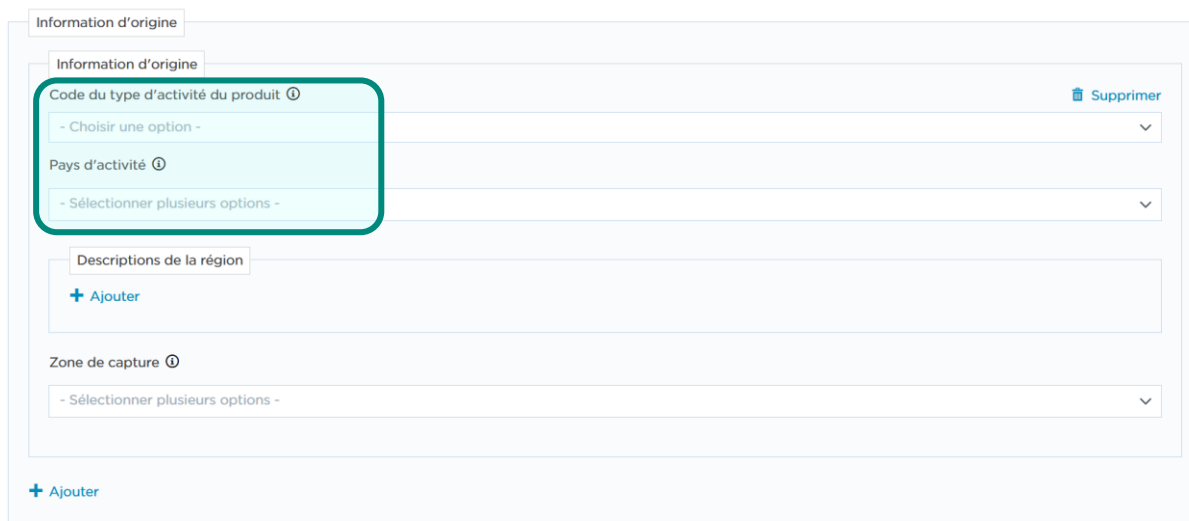


AB-CDE-999

EU Agriculture

3.14.6 Information d'origine

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



CODE DU TYPE D'ACTIVITE DU PRODUIT - PAYS D'ACTIVITE

Pour les **produits de viande pure** (à l'exception du gibier), indiquez le lieu de naissance (birth), d'élevage (rearing) et d'abattage (slaughter) de l'animal.

Pour le **poisson d'élevage**, précisez le pays dans lequel le poisson a été élevé.

Remarque : si l'animal est né, a été élevé et a été abattu dans le même pays, il y a deux possibilités :

- *Né : Belgique, Élevé : Belgique, Abattu : Belgique*
- *Origine : Belgique*

3.14.7 Autres champs Origine - 3 (pas dans les tableaux)

DECLARATION DE CODE SUR LA MANIPULATION GENETIQUE

Indiquez si le produit a été génétiquement modifié.

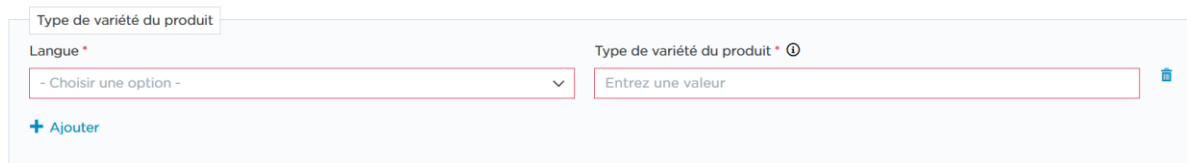
Attention : nous n'acceptons aucun produit génétiquement modifié.

CODE DE TRAITEMENT CHIMIQUE APRES RECOLTE

Indiquez, si cela s'applique (par ex. pommes de terre, légumes, fruits...) si le produit a été traité avec des produits chimiques ou des cires après la récolte ou la production.

3.14.8 Type de variété du produit

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

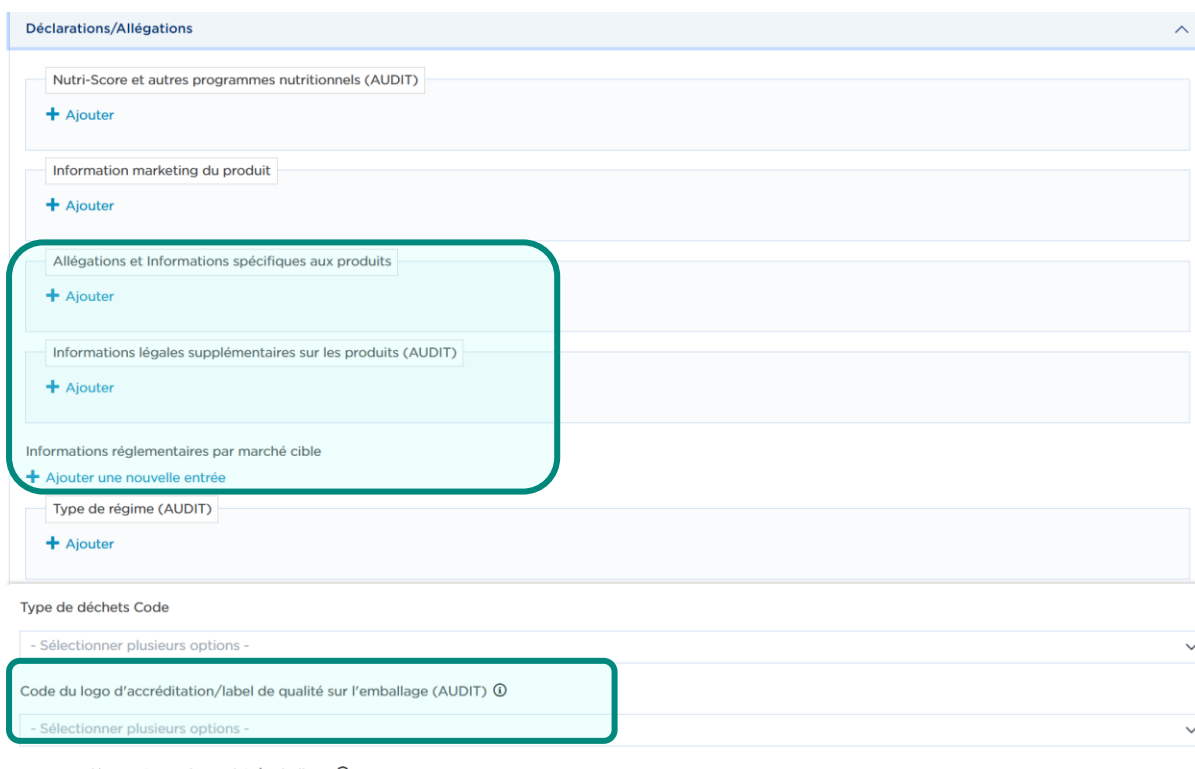


LANGUE – TYPE DE VARIÉTÉ DU PRODUIT

Indiquez le nom de la variété du produit. Il peut s'agir d'un nom de brevet ou de marque ou d'un alias du nom botanique (par ex. Pink Lady pour la pomme Cripp's Pink).

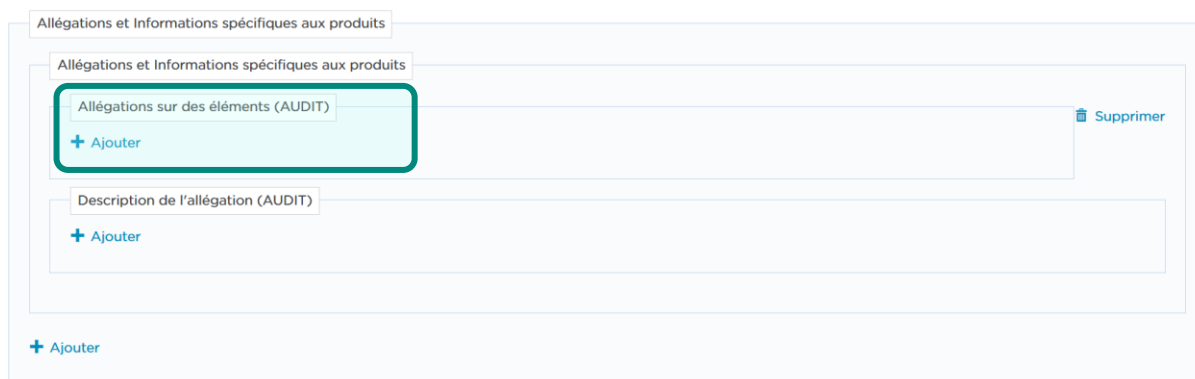
Remplissez ce champ en néerlandais, français ou anglais.

3.15 Section « Déclarations/Allégations »



3.15.1 Allégations et informations spécifiques aux produits

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



3.12.1 Allégations sur des éléments

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



CODE ASSOCIÉ À L'ALLÉGATION

Pour les contenants d'aliments et de boissons, indiquez s'ils contiennent du BPA en sélectionnant « BPA ».

TYPE D'ALLÉGATION (CODE)

Spécifiez la présence ou l'absence de « BPA ».

3.15.2 Informations légales supplémentaires sur les produits

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Informations légales supplémentaires sur les produits (AUDIT)

Langue *

- Choisir une option -

Informations légales supplémentaires sur les produits (AUDIT) * ⓘ

Entrez une valeur

+ Ajouter

LANGUE - INFORMATIONS LEGALES SUPPLEMENTAIRES SUR LES PRODUITS

Indiquez toutes les informations légalement obligatoires sur le produit Si aucun autre champ spécifique (par exemple, le nom légal, la déclaration d'origine...) n'est fourni OU si les informations supplémentaires légalement obligatoires ne figurent pas dans la liste des codes dans le champ « Code des Informations Légales Supplémentaires sur les Produits » du même nom dans [la section « Colruyt Private Label »](#).

3.15.3 Informations réglementaires par marché cible

Indiquez la législation qui est applicable à votre produit et si les produits sont conformes aux règles fixées par cette législation.

Appuyez sur « Ajouter une nouvelle entrée » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Informations réglementaires par marché cible

Inconnu ⓘ +

Marchés cibles

- Sélectionner plusieurs options -

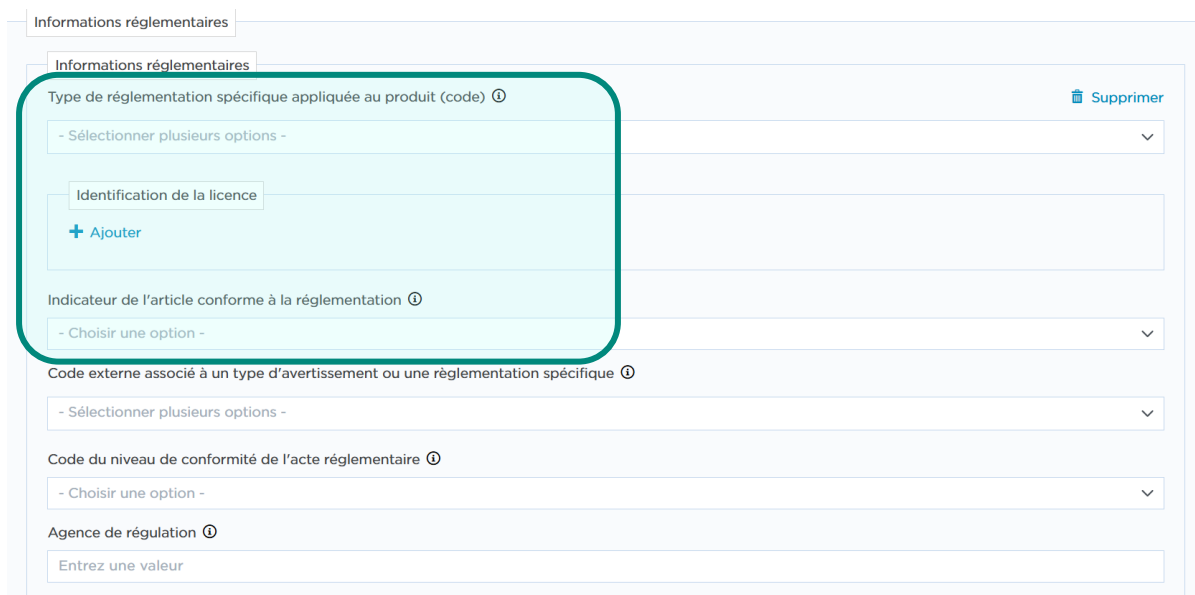
Informations réglementaires

+ Ajouter

MARCHES CIBLES

Sélectionnez le pays pour lequel vous souhaitez ajouter des informations.

Appuyez encore une fois sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



3.15.3.1 Autres champs Informations sur la réglementation (pas dans les tableaux)

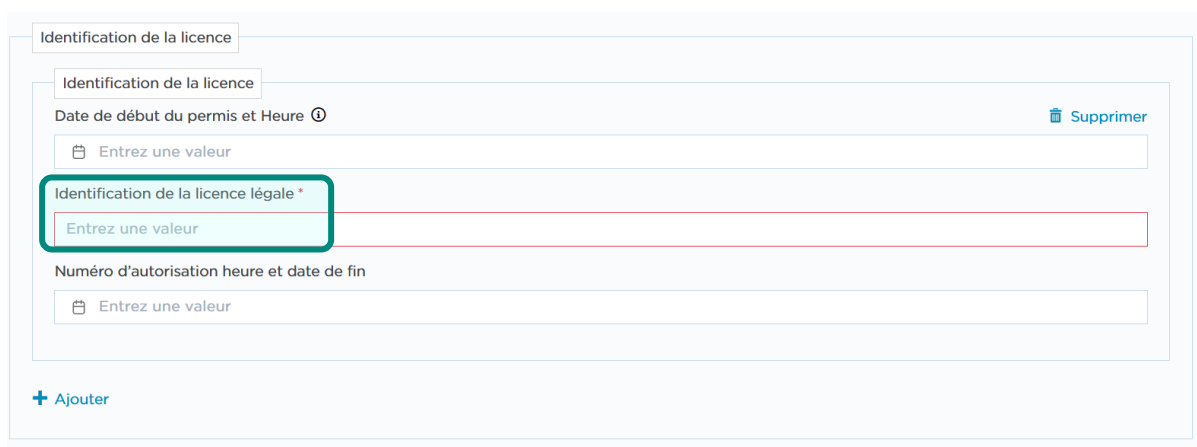
TYPE DE RÉGLEMENTATION SPÉCIFIQUE APPLIQUÉE AU PRODUIT (CODE)

Sélectionnez la réglementation applicable au produit.

- **E_MARK** = Pour les produits préemballés visés par la directive européenne 76/211/CEE (directive concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages). Sélectionnez cette valeur pour tous les produits alimentaires et non alimentaires et indiquez sous « Indicateur de l'article conforme à la réglementation » ci-dessous si le produit est conforme à cette réglementation.
- **INTENDED_TO_COME_INTO_CONTACT_WITH_FOOD** = Pour les produits visés par le règlement européen 1935/2004 (règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires). Sélectionnez cette valeur pour tous les produits alimentaires et non alimentaires susceptibles d'entrer en contact avec des denrées alimentaires et indiquez sous « Indicateur de l'article conforme à la réglementation » ci-dessous si le produit est conforme à cette réglementation.
- **ANIMAL_ID_HEALTH_MARK** = Pour les produits visés par le règlement européen 853/2004 (règlement fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale). Indiquez toujours, pour cette réglementation, le numéro d'identification sous « Identification de la licence légale ». Sélectionnez cette valeur pour tous les produits alimentaires d'origine animale relevant de cet agrément et indiquez sous « Indicateur de l'article conforme à la réglementation » ci-dessous si le produit est conforme à cette réglementation.
- ...

3.15.3.2 Identification de la licence

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



IDENTIFICATION DE LA LICENCE LÉGALE

Indiquez le numéro d'identification de l'entreprise qui sera mentionné sur l'emballage.

Exemple de numéro d'identification ci-dessous > identification de la licence = 40157



Remarque : les numéros d'identification du règlement CE 853/2004 (ANIMAL_ID_HEALTH_MARK) des autres entreprises actives dans la chaîne d'approvisionnement du produit peuvent être spécifiés dans [la section « Coordonnées de contact »](#).

3.15.3.3 Indicateur de l'article conforme à la réglementation

INDICATEUR DE L'ARTICLE CONFORME A LA REGLEMENTATION*

Indiquez si le produit est conforme à la réglementation sélectionnée dans « choisir option ».

- [TRUE] Vrai = le produit est conforme à la réglementation
- [FALSE] Faux = le produit n'est pas conforme à la réglementation
- [NOT_APPLICABLE] Non applicable = la législation n'est pas applicable au produit

Remarque : Nous n'acceptons pas les produits auxquels une réglementation spécifique s'applique et qui sont non conformes à cette réglementation (« Indicateur article conforme à la réglementation = FALSE »).

3.15.4 Autres champs Déclarations/Allégations (pas dans les tableaux)

CODE DU LOGO D'ACCREDITATION/LABEL DE QUALITÉ SUR L'EMBALLAGE

Indiquez ici les accréditations (labels de durabilité) qui se rapportent au produit et qui peuvent figurer sur l'emballage.

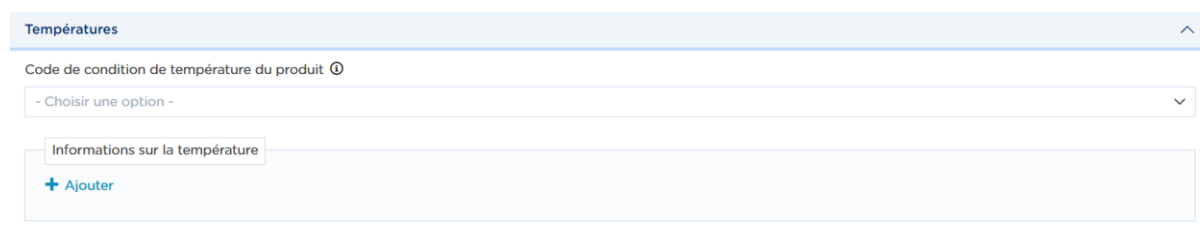
Quelques exemples :

- Certification MSC pour le poisson = MARINE_STEWARDSHIP_COUNCIL_LABEL
- Huile de palme certifiée RSPO = SUSTAINABLE_PALM_OIL_RSPO
- Produit biologique = EU_ORGANIC_FARMING
- Produit avec certificat PEFC pour gestion durable des forêts = l'une des accréditations commençant par « [PEFC »
- Produit avec certificat FSC pour gestion durable des forêts (FSC) = l'une des accréditations commençant par « [FOREST_STEWARDSHIP_COUNCIL »

Si vous pouvez ajouter des informations supplémentaires comme le numéro de certification..., ajoutez-les dans les champs de la [section « Certification »](#)

3.16 Section « Températures »

3.16.1 Autres champs température (pas dans les tableaux)



CODE DE CONDITION DE TEMPÉRATURE DU PRODUIT

Indiquez la température minimale et maximale de transport et de stockage si le produit doit être transporté et stocké réfrigéré.

3.16.2 Informations sur la température

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Informations sur la température

Code du type de température ⓘ

- Choisir une option -

Supprimer

Durée Minimale de la Temperature du Traitement

+ Ajouter

Durée Maximale de la Temperature du Traitement

+ Ajouter

Température minimum ⓘ

Entrez une valeur

Unité de mesure

- Choisir une option -

Température maximum ⓘ

Entrez une valeur

Unité de mesure

- Choisir une option -

Environnement minimum Pression atmosphérique ⓘ

Entrez une valeur

Unité de mesure ⓘ

- Choisir une option -

Environnement maximal Pression atmosphérique ⓘ

Entrez une valeur

Unité de mesure ⓘ

- Choisir une option -

CODE DU TYPE DE TEMPÉRATURE – TEMPÉRATURE MINIMUM – TEMPÉRATURE MAXIMUM – UNITÉ DE MESURE

Sélectionnez

- Dans un premier cadre, sous « Code du type de température », indiquez la valeur « [TRANSPORTATION] Pendant le transport dans la chaîne d’approvisionnement » et indiquez la température minimale et maximale avec « [CEL] Degré Celsius » comme unité de mesure.
- Dans un deuxième cadre, sous « Code du type de température », indiquez la valeur « [STORAGE_HANDLING] Pendant le stockage ou la manipulation » et indiquez la température minimale et maximale avec « [CEL] Degré Celsius » comme unité de mesure. Indiquez toujours ici la température qui est la température légale indiquée sur l’emballage.

3.17 Section « Taxes »

Taxes

Classification douanière

+ Ajouter

Information taxe par marché cible

+ Ajouter une nouvelle entrée

3.17.1 Classification douanière

Appuyez sur « Ajouter » afin d’afficher l’écran ci-dessous.

Classification douanière

Classification douanière

Code du type de classification de la douane Supprimer

- Choisir une option -

Valeur de la classification douanière

- Choisir une option -

Statistical Reporting Measurement Quantity ⓘ

Unit of measure

Entrez une valeur

- Choisir une option -

[+ Ajouter](#)

CODE DU TYPE DE CLASSIFICATION DE LA DOUANE*

Sélectionnez « Intrastat » pour indiquer le code Intrastat/douane.

VALEUR DE LA CLASSIFICATION DOUANIÈRE

Introduisez le code Intrastat correct composé de 8 chiffres. [Ce lien](#) vous donne accès à la liste complète des codes possibles.

3.17.2 Information taxe par marché cible

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Information taxe par marché cible

Inconnu +

Marchés cibles

- Sélectionner plusieurs options -

Information taxe

[+ Ajouter](#)

MARCHES CIBLES

Sélectionnez le marché cible auquel les informations sur les taxes s'appliquent.

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Information taxe

Information taxe

Code de type de taxe *

- Choisir une option -

Supprimer

Description du type de taxe

+ Ajouter

Code de la catégorie fiscale

- Choisir une option -

Taux de taxation ⓘ

Entrez une valeur

Montant des droits et taxes ⓘ

Entrez une valeur

Devise ⓘ

- Choisir une option -

Code classification de taxe ⓘ

- Choisir une option -

Code de l'agence fiscale

- Choisir une option -

CODE DE TYPE DE TAXE*

Sélectionnez toujours « [TVA] Taxe sur la valeur ajoutée ». Si d'application, vous pouvez également indiquer d'autres taxes comme Recupel, Bebat... Pour ce faire, ajoutez un « cadre informations sur les taxes » supplémentaire en cliquant encore une fois sur « Ajouter » en bas.

CODE DE LA CATÉGORIE FISCALE

Pour la TVA, introduisez le niveau adéquat, à savoir Faible, moyen, standard, élevé, nul ou exemption. Pour Recupel, sélectionnez « Applicable ».

3.18 Section « Hiérarchie »

Hiérarchie

L'unité commerciale du prochain niveau inférieur

+ Ajouter

Nombre d'emballages ⓘ

Entrez une valeur

Information du composant

+ Ajouter

Nombre total de composants ⓘ

Entrez une valeur

Nombre de composants uniques ⓘ

Entrez une valeur

3.18.1 L'unité commerciale du prochain niveau inférieur

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

L'unité commerciale du prochain niveau inférieur

Code d'article GS1 (GTIN) du produit sous-jacent ⓘ

- Choisir une option -

▼

Nombre de chaque produit spécifique

Entrez une valeur

🗑️

+ Ajouter

CODE DE L'ARTICLE GS1 (GTIN) DU PRODUIT SOUS-JACENT

Faites le lien avec la fiche sous-jacente dans la hiérarchie logistique en notant le GTIN de cette fiche sous-jacente.

NOMBRE DE CHAQUE PRODUIT SPÉCIFIQUE

Indiquez la quantité de la fiche sous-jacente qui se trouve dans la hiérarchie logistique à ce niveau.

3.19 Section « Information palette »

Pour plus d'explications sur les informations sur la palette, consultez [cette page](#) de GS1.

Information palette

Hauteur de la palette non GTIN

Entrez une valeur

Unité de mesure

- Choisir une option -

▼

Profondeur/longueur des palettes non GTIN

Entrez une valeur

Unité de mesure

- Choisir une option -

▼

Largeur de la palette non GTIN

Entrez une valeur

Unité de mesure

- Choisir une option -

▼

Poids de la palette non GTIN

Entrez une valeur

Unité de mesure

- Choisir une option -

▼

Unité logistique non GTIN emballée de façon irrégulière

- Choisir une option -

▼

Nombre de couches par palette

Entrez une valeur

Nombre d'unités par couche non-GTIN palette

Entrez une valeur

Nombre d'unités par palette Entrez une valeur
Coefficient d'empilement palette non GTIN Entrez une valeur
Indicateur GTIN unité logistique irrégulièrement chargée - Choisir une option -
Nombre de couches contenues dans l'article Entrez une valeur
Nombre d'unités par couche GTIN palette Entrez une valeur
Empilement + Ajouter

HAUTEUR DE LA PALETTE NON GTIN - UNITE DE MESURE

Complétez ce champ uniquement si vous ne créez pas de fiche produit pour la palette ET uniquement dans la fiche produit du niveau maximal de la hiérarchie logistique.

Indiquez la hauteur/dimension verticale de la palette avec les produits dessus (emballage compris).

PROFONDEUR/LONGUEUR DES PALETTES NON GTIN - UNITE DE MESURE

Complétez ce champ uniquement si vous ne créez pas de fiche produit pour la palette ET uniquement dans la fiche produit du niveau maximal de la hiérarchie logistique.

Indiquez la dimension de l'avant à l'arrière de la palette avec les produits dessus (emballage compris).

LARGEUR DE LA PALETTE NON GTIN - UNITE DE MESURE

Complétez ce champ uniquement si vous ne créez pas de fiche produit pour la palette ET uniquement dans la fiche produit du niveau maximal de la hiérarchie logistique.

Indiquez la largeur/dimension horizontale de la palette avec les produits dessus (emballage compris).

NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE

Complétez ce champ uniquement si vous ne créez pas de fiche produit pour la palette ET uniquement dans la fiche produit du niveau maximal de la hiérarchie logistique.

Indiquez le nombre de couches chargées sur la palette.

NOMBRE D'UNITÉS PAR COUCHE NON-GTIN PALETTE

Complétez ce champ uniquement si vous ne créez pas de fiche produit pour la palette ET uniquement dans la fiche produit du niveau maximal de la hiérarchie logistique.

Indiquez sur la fiche que vous complétez le nombre d'articles commerciaux chargés sur la palette.

NOMBRE DE COUCHES CONTENUES DANS L'ARTICLE

Remplissez ce champ uniquement dans la fiche produit de la palette.

Indiquez le nombre de couches chargées sur la palette.

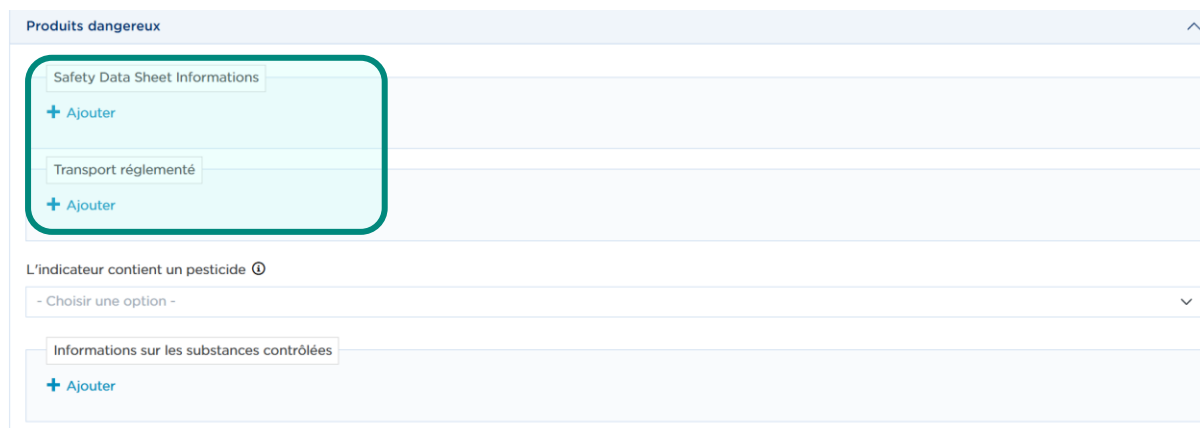
NOMBRE D'UNITÉS PAR COUCHE GTIN PALETTE

Remplissez ce champ uniquement dans la fiche produit de la palette.

Indiquez le nombre d'articles commerciaux de base (niveau le plus bas de la hiérarchie logistique) chargés sur une couche de la palette.

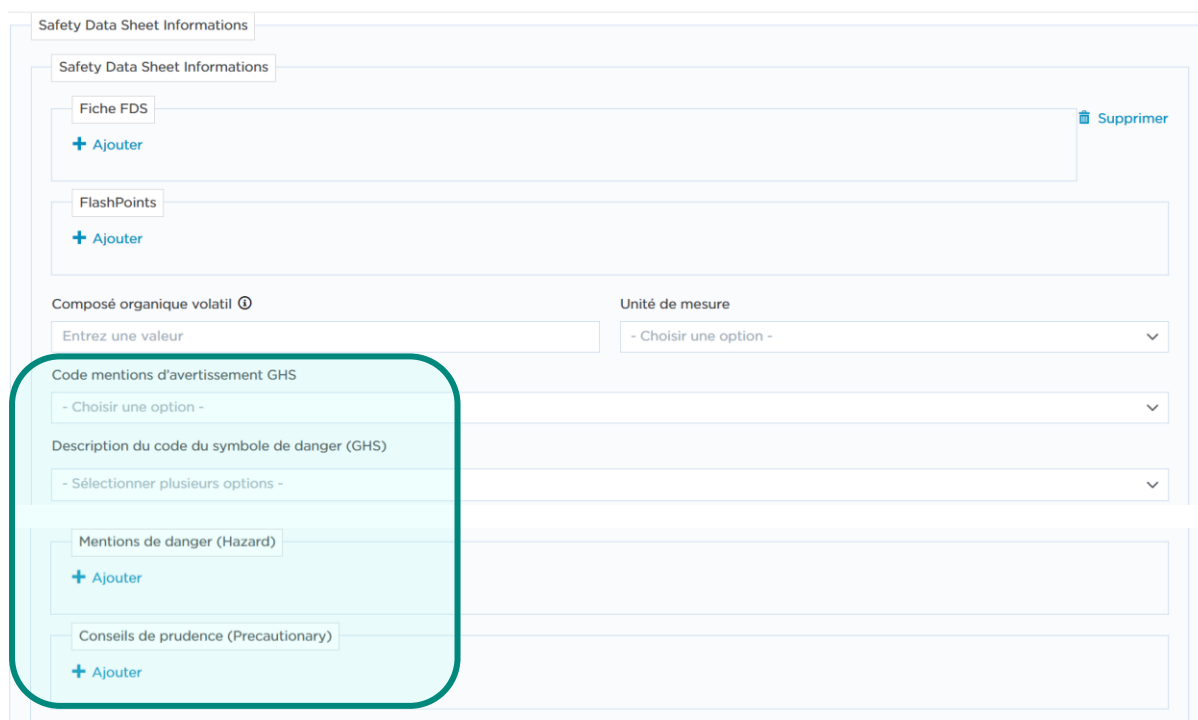
3.20 Section « Produits dangereux »

Remplissez cette section si le produit ou mélange est classé comme dangereux par le règlement CLP. Pour plus d'informations sur les matières dangereuses, SDS et DOP, consultez [ce lien](#).



3.20.1 Safety Data Sheet Informations

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



3.20.1.1 Autres Informations sur la fiche de données de sécurité (pas dans les tableaux)

CODE MENTIONS D'AVERTISSEMENT GHS

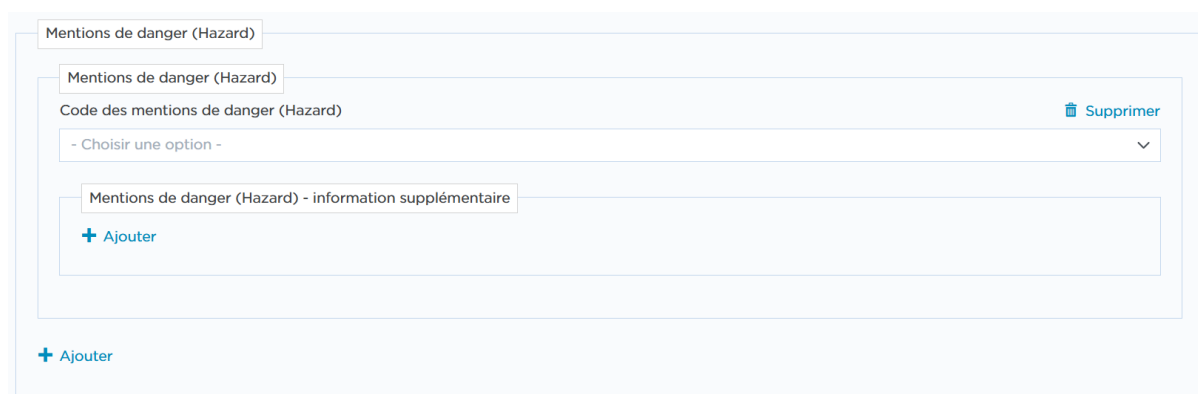
Indiquez, si d'application, si la mention d'avertissement GHS indique un danger ou une alerte.

DESCRIPTION DU CODE DU SYMBOLE DE DANGER (GHS)

Sélectionnez, si d'application, le code du symbole de danger GHS (par ex. GHS05 CORROSION).

3.20.1.2 Mentions de danger (Hazard)

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



CODE DES MENTIONS DE DANGER (HAZARD)

Sélectionnez les phrases H appropriées qui s'appliquent au produit.

MENTIONS DE DANGER (HAZARD) - INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Mentions de danger (Hazard) - information supplémentaire

Langue *

- Choisir une option -

Information supplémentaire *

Entrez une valeur

+ Ajouter

Donnez une description de la phrase H standard complétée ci-dessus. Il s'agit ici des informations pour le consommateur sur l'étiquette/l'emballage et sur la fiche SDS.

3.20.1.3 Conseils de prudence (Precautionary)

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Conseils de prudence (Precautionary)

Conseils de prudence (Precautionary)

Code de recommandations de sécurité (Precautionary)

- Choisir une option -

Supprimer

Conseils de prudence (Precautionary) - information supplémentaire

+ Ajouter

+ Ajouter

CODE DE RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ (PRECAUTIONARY)

Sélectionnez les phrases P appropriées qui s'appliquent au produit.

CONSEILS DE PRUDENCE (PRECAUTIONARY) - INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Conseils de prudence (Precautionary) - information supplémentaire

Langue *

- Choisir une option -

Information supplémentaire *

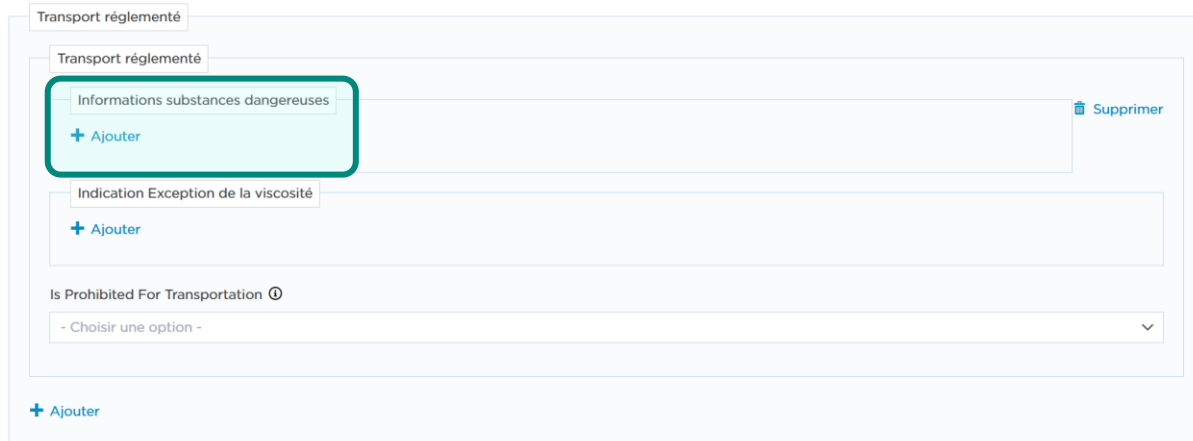
Entrez une valeur

+ Ajouter

Donnez une description de la phrase P standard complétée ci-dessus. Il s'agit ici des informations pour le consommateur sur l'étiquette/l'emballage et sur la fiche SDS.

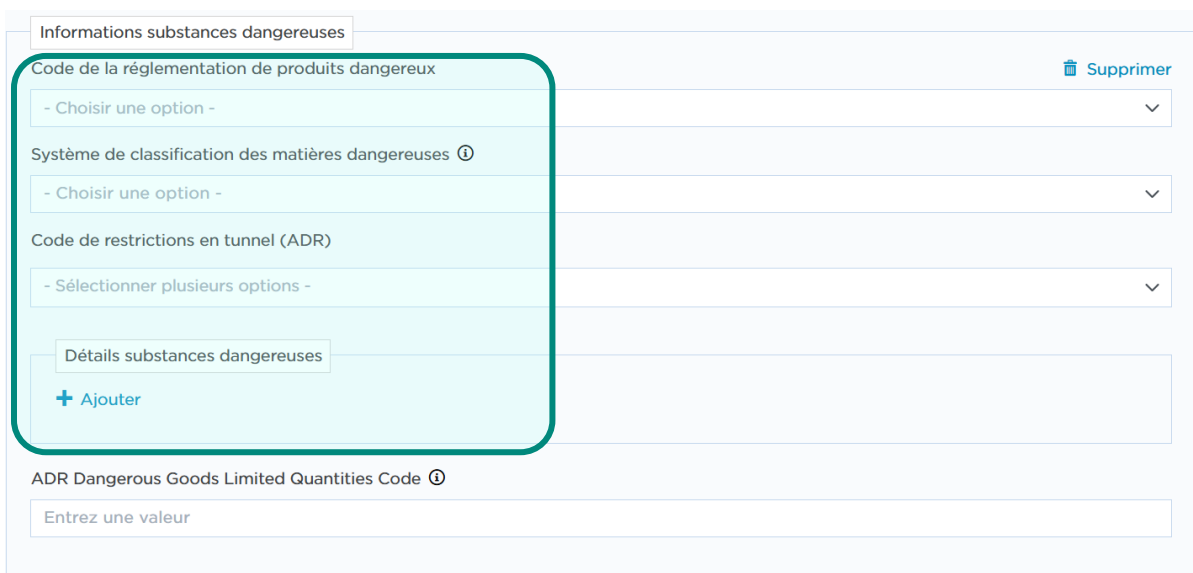
3.20.2 Transport réglementé

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



3.20.2.1 Informations substances dangereuses

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



3.20.2.1.1 Autres champs Informations substances dangereuses (pas dans les tableaux)

CODE DE LA RÉGLEMENTATION DE PRODUITS DANGEREUX

Sélectionnez la réglementation applicable en ce qui concerne le transport du produit s'il s'agit d'un produit dangereux ou s'il contient des matières dangereuses.

SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES MATIÈRES DANGEREUSES

Sélectionnez, si d'application, le système de classification pour lequel des données supplémentaires sont importantes pour ce produit.

CODE DE RESTRICTIONS EN TUNNEL (ADR)

Sélectionnez, si d'application, le code indiquant les restrictions applicables au transport du produit.

3.20.2.1.2 Détails substances dangereuses

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Détails substances dangereuses

Détails substances dangereuses

Classification de produits dangereux

- Choisir une option -

Supprimer

Code de classification de produits dangereux (ADR)

- Choisir une option -

Catégorie de danger (ADR, BRZO/Seveso)

- Choisir une option -

Groupe d'emballage de produits dangereux

- Choisir une option -

Numéro de marchandises dangereuses de l'Organisation des Nations Unies

- Choisir une option -

Etiquette de danger

+ Ajouter

Quantité limitée valeur ⓘ

Entrez une valeur

Unité de mesure

- Choisir une option -

Nom du transport de produits dangereux

+ Ajouter

Dangerous Goods Technical Name

+ Ajouter

CLASSIFICATION DE PRODUITS DANGEREUX

Indiquez, si d'application, la classification des matières dangereuses (par ex. substances corrosives, peroxydes organiques...).

CODE DE CLASSIFICATION DE PRODUITS DANGEREUX (ADR)

Renseignez, si d'application, le code ADR correct. Ce code classe les marchandises dangereuses en fonction de leur nature et de leur niveau de risque, chaque classe étant associée à des exigences spécifiques en matière d'emballage, d'étiquetage, de documentation et de manutention afin de garantir la sécurité du transport.

CATÉGORIE DE DANGER (ADR, BRZO/SEVESO)

Sélectionnez, si d'application, le type de danger approprié.

GROUPE D'EMBALLAGE DE PRODUITS DANGEREUX

Sélectionnez, si d'application, le groupe d'emballages approprié. Allant de non applicable à très dangereux.

NUMÉRO DE MARCHANDISES DANGEREUSES DE L'ORGANISATION DES NATIONS UNIES

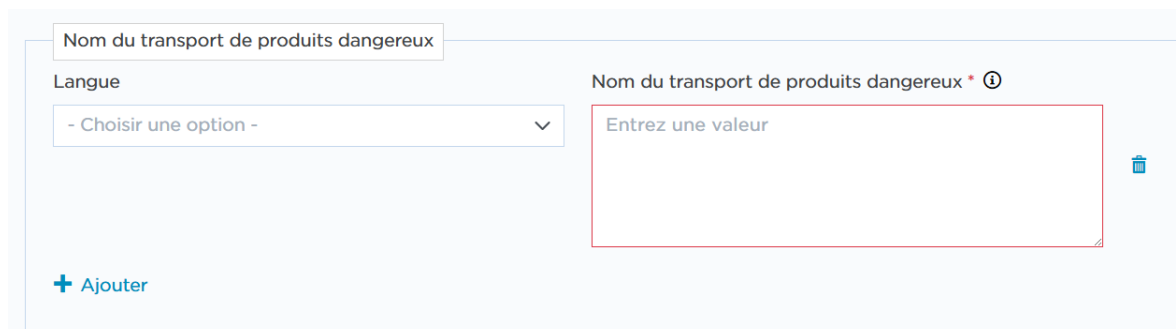
Sélectionnez, si d'application, le numéro de matières dangereuses des Nations Unies correct)

QUANTITE LIMITEE VALEUR - UNITE DE MESURE

Renseignez, si d'application, le nombre (en ml, l ou kg) indiquant le volume maximal de l'emballage intérieur d'un article conformément au régime des quantités limitées du régime ADR.

LANGUE - NOM DU TRANSPORT DE PRODUITS DANGEREUX

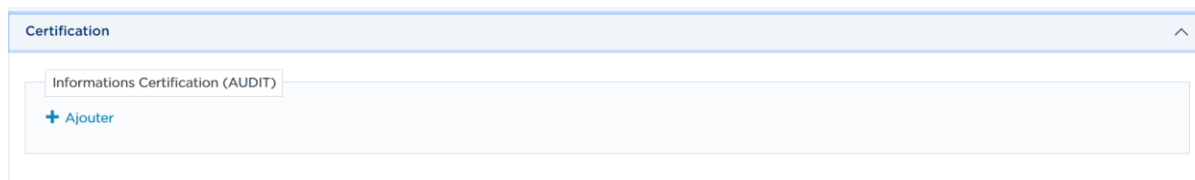
Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



Précisez, si d'application, l'ajout à la désignation officielle (proper shipping name) de transport de la matière dangereuse, si l'étiquette correspondant au numéro ONU pertinent l'indique.

Remplissez ce champ en néerlandais, français ou anglais.

3.21 Section « Certification »

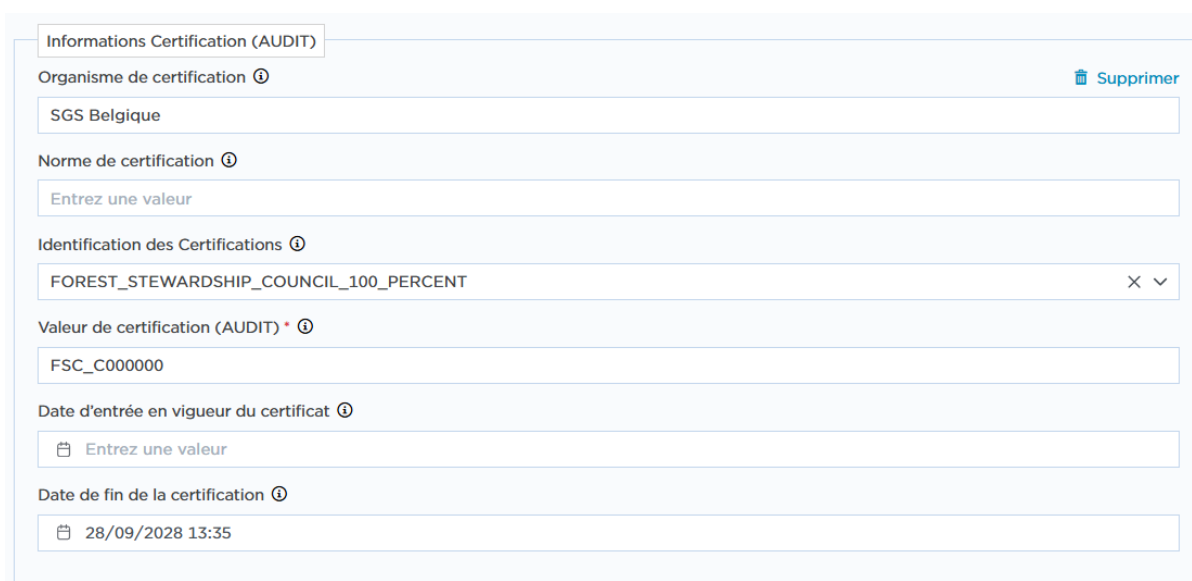


The screenshot shows a tab labeled 'Certification' with a dropdown arrow. Below it is a sub-tab 'Informations Certification (AUDIT)' and a blue '+ Ajouter' button.

3.21.1 Informations certification

Indiquez ici toutes les informations pertinentes concernant les certificats (par ex. label MSC, ASC, Bio...)

Cliquez sur « Ajouter » pour afficher l'écran ci-dessous (il s'agit ici d'un exemple détaillé pour un certificat FSC).



The screenshot shows the 'Informations Certification (AUDIT)' form with the following fields and values:

- Organisme de certification**: SGS Belgique (with a 'Supprimer' icon)
- Norme de certification**: Entrez une valeur
- Identification des Certifications**: FOREST_STEWARDSHIP_COUNCIL_100_PERCENT (with a dropdown arrow)
- Valeur de certification (AUDIT) ***: FSC_C000000
- Date d'entrée en vigueur du certificat**: Entrez une valeur
- Date de fin de la certification**: 28/09/2028 13:35

Si le produit est certifié/accrédité, remplissez toutes les informations relatives au certificat dans les champs prévus à cet effet et n'oubliez pas de joindre le certificat lui-même dans la section « [photos en documents](#) ».

S'agit-il d'un **produit alimentaire** ? Dans ce cas, fournissez toujours des informations sur le programme de certification de la sécurité alimentaire (cf. liste de codes « FoodSafetyCertificationCodeList ») pour lequel le producteur du produit est lui-même certifié.

ORGANISME DE CERTIFICATION

Mentionnez le nom de l'organisme de certification qui a délivré le certificat ou la norme de sécurité alimentaire.

NORME DE CERTIFICATION

Saisissez le nom de la norme de certification.

IDENTIFICATION DES CERTIFICATIONS

Sélectionnez la bonne certification de sécurité alimentaire du certificat.

VALEUR DE CERTIFICATION

Indiquez le numéro qui a été délivré par l'organisme de certification pour le produit.

- Pour ASC, MSC et PEFC : renseignez le numéro Coc.
- Pour RSPO : renseignez le numéro RSPO qui doit figurer sur l'emballage.

Si votre entreprise est certifiée pour une norme de sécurité alimentaire, indiquez dans l'attribut « Valeur de certification » le numéro unique que vous avez reçu et qui vous permet de prouver que votre entreprise est certifiée pour la norme en question.

DATE D'ENTREE EN VIGUEUR DU CERTIFICAT

Mentionnez la date de début du certificat.

DATE DE FIN DE LA CERTIFICATION

Mentionnez la date de fin du certificat.

3.22 Section « Spécifique au produit »

Les attributs de cette section seront visibles ou non en fonction du GPC sélectionné.

Spécifique au produit

Code de couleur

+ Ajouter

Code du type d'alimentation ⓘ

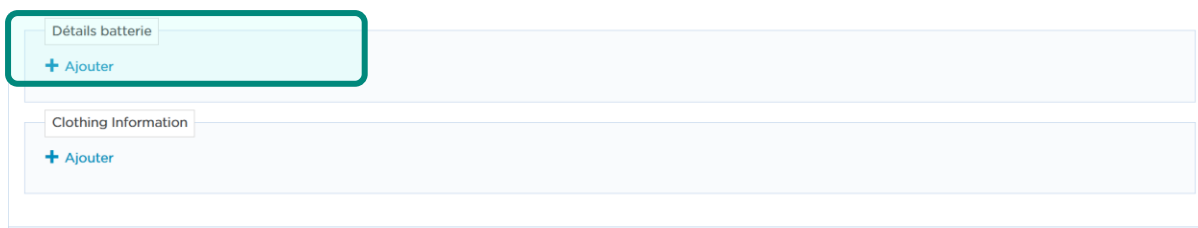
- Sélectionner plusieurs options -

Indicateur accu/batterie requis

Vrai Faux

Indicateur accu/batterie inclus ⓘ

Vrai Faux



3.22.1 Autres champs spécifiques au produit (pas dans les tableaux)

INDICATEUR ACCU/BATTERIE REQUISES

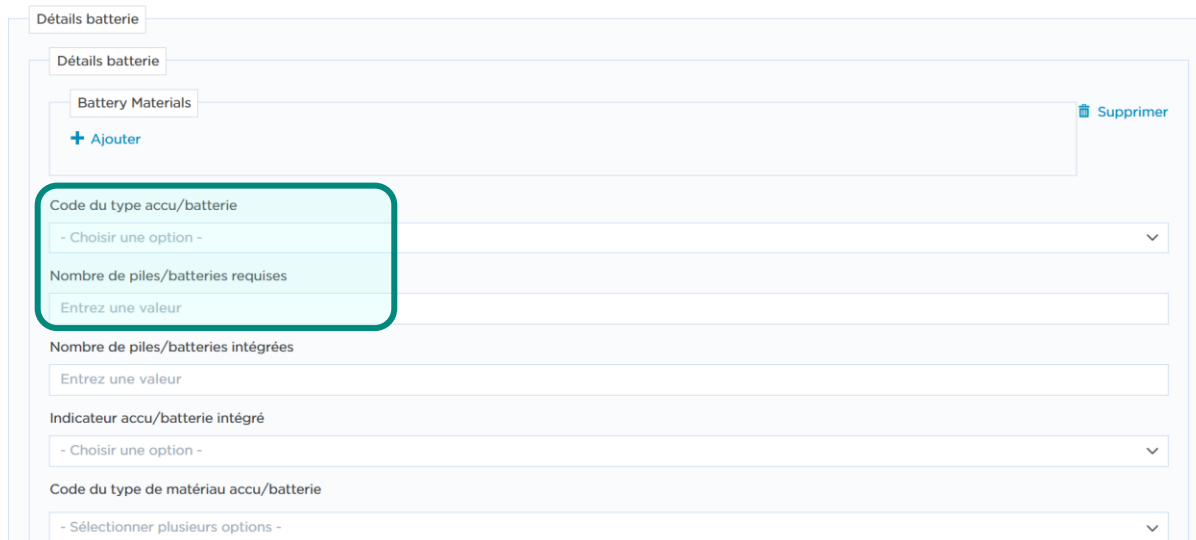
Indiquez si des batteries sont nécessaires pour utiliser le produit.

INDICATEUR ACCU/BATTERIE INCLUS

Précisez si les batteries sont fournies avec le produit.

3.22.2 Détails batterie

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



CODE DU TYPE ACCU/BATTERIE

Renseignez le type de batteries nécessaires pour utiliser le produit.

NOMBRE DE PILES/BATTERIES REQUISES

Précisez la quantité nécessaire de batteries du type sélectionné pour utiliser le produit.

3.23 Section « E-commerce »

L'image ci-dessous a été prise sur la base d'un produit avec une bière GPC. Les champs visibles diffèrent en fonction du code GPC sélectionné.



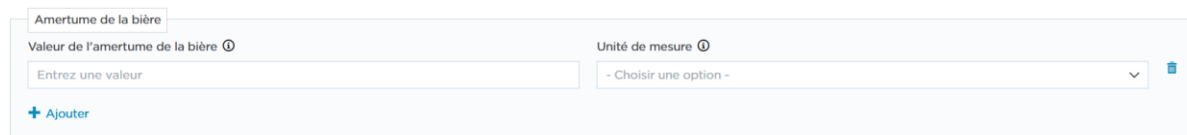
3.23.1 Autres champs E-commerce (pas dans les tableaux)

CODE POUR LA COULEUR DE LA BOISSON ALCOOLISEE

S'il s'agit d'une boisson alcoolisée, sélectionnez la couleur appropriée pour la boisson elle-même.

3.23.2 Amertume de la bière

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



VALEUR DE L'AMERTUME DE LA BIÈRE - UNITÉ DE MESURE

Pour les bières, indiquez l'amertume de la bière, exprimée en unités européennes ou internationales d'amertume.

3.24 Section « Colruyt private label »

Colruyt private label

Code des Informations Légales Supplémentaires sur les Produits ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Informations Physicochimiques

+ Ajouter

Informations Microbiologiques

+ Ajouter

Composition Gazeuse de l'Atmosphère Modifiée dans l'Emballage

+ Ajouter

Code Technique de Conservation ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Indicateur Irradié ⓘ

- Choisir une option -

Autres Caractéristiques

+ Ajouter

Indicateur Comestibilité Croûte de Fromage ⓘ

- Choisir une option -

Temps de Maturation du Fromage ⓘ

Unité de Mesure

Entrez une valeur

- Choisir une option -

Code Paramètre de Saison ⓘ

- Sélectionner plusieurs options -

Nom de la Saison

+ Ajouter

Notes de Dégustation et Autres Caractéristiques Organoleptiques

+ Ajouter

La substance dangereuse est-elle un mélange ? ⓘ

- Choisir une option -

Pourcentage de Contenu Recyclé Post-consommation ⓘ

Entrez une valeur

3.24.1 Autres champs « Colruyt private label » (pas dans les tableaux)

CODE DES INFORMATIONS LÉGALES SUPPLÉMENTAIRES SUR LES PRODUITS

Renseignez les informations supplémentaires légalement obligatoires qui s'appliquent au produit et qui doivent figurer sur l'emballage. Si aucune information légale supplémentaire sur le produit ne doit être mentionnée, sélectionnez la valeur « Aucune information supplémentaire n'est requise sur l'étiquette ».

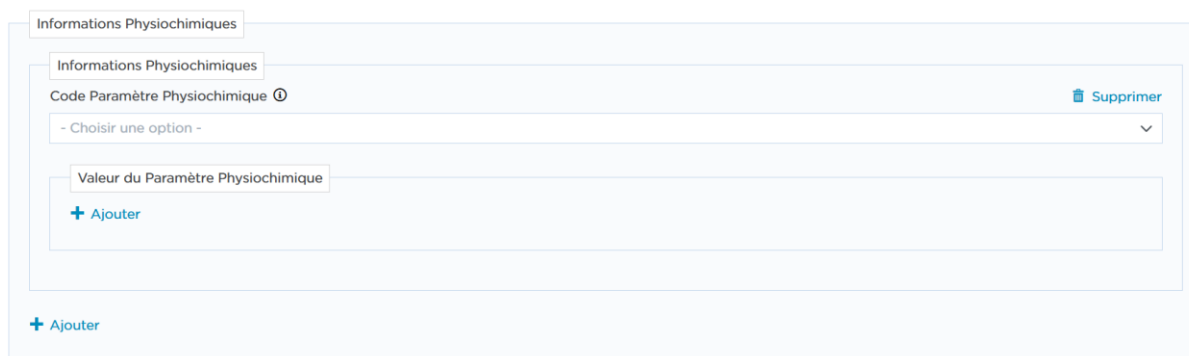
Voici quelques exemples :

- Pour les **fruits à coque** > Les fruits à coque représentent un risque d'étouffement pour les jeunes enfants.
- Pour le **gibier** > Produit issu de la chasse. Peut contenir des résidus de projectiles.
- Bien cuire à cœur avant consommation.
- ...

Remarque : si vous ne trouvez pas le code correct, indiquez les informations complémentaires légalement obligatoires sur le produit sous « Informations légales supplémentaires sur les produits » dans [la section Déclarations/Allégations](#).

3.24.2 Informations physiochimiques

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



3.24.2.1 Informations Physiochimiques

CODE PARAMETRE PHYSIOCHIMIQUE

Sélectionnez le code de la caractéristique physiochimique

Exemples :

- « Target density of the product » pour la densité
- « Target pH »
- « Target Viscosity »
- ...

Exemples de paramètres à renseigner :

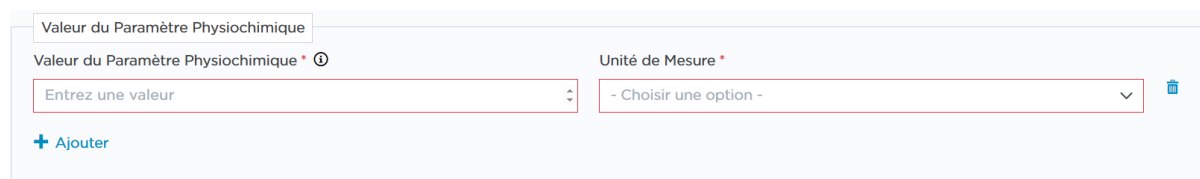
- Pour le **vinaigre** :
 - Target pH
 - Weight density
 - Target acidity
 - Pure base ratio
- Pour la **viande** :
 - Target fat on dry basis

Remarque : si vous ne trouvez pas le code approprié, indiquez les informations physicochimiques dans « Autres caractéristiques », un peu plus bas dans cette section « Colruyt Private Label ».

3.24.2 Valeur du Paramètre Physiochimique

VALEUR DU PARAMETRE PHYSIOCHIMIQUE - UNITE DE MESURE

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

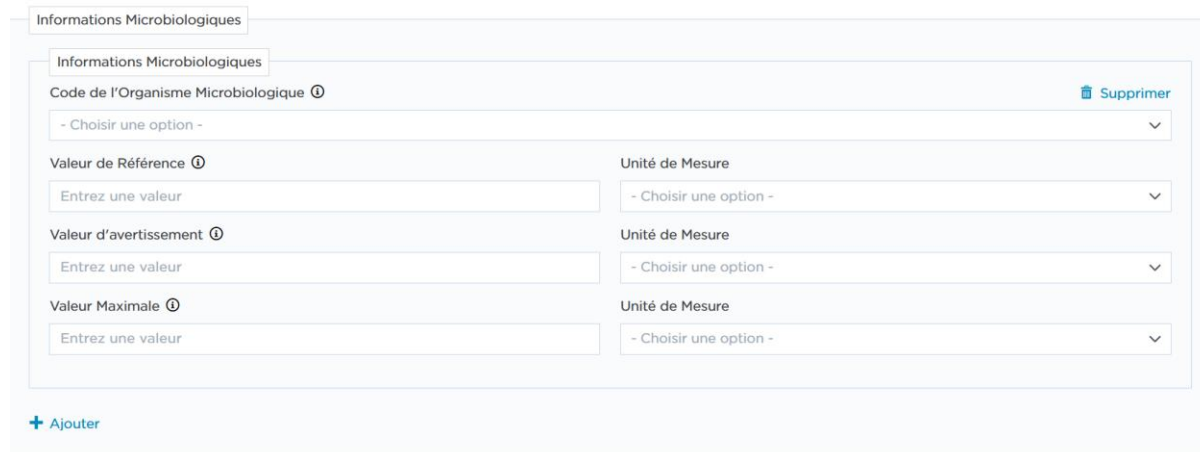


Saisissez la valeur et l'unité correspondante sous « Valeur du paramètre physiochimique » et « Unité de mesure ».

Exemple : pour l'huile d'olive d'une densité de 0,93 grammes/cm³, indiquez « 0,93 » sous « Valeur du paramètre physiochimique » et « Gramme par Centimètre Cube » sous « Unité de mesure ».

3.24.3 Informations Microbiologiques

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



Remarque : voir l'annexe 1 pour plus d'informations sur la comparaison de ces normes avec les limites couramment utilisées (par ex. critères microbiologiques de l'UGent) + exemple détaillé.

CODE DE L'ORGANISME MICROBIOLOGIQUE

Sélectionnez l'organisme microbologique sur lequel vous souhaitez partager des informations.

Si la loi exige de déclarer la quantité d'unités formant colonie par 10 grammes ou 25 grammes (par ex. Salmonella) au lieu de par 1 gramme, indiquez l'organisme microbiologique, la valeur de référence, la valeur maximale et la valeur d'avertissement, le cas échéant, sous « Autres caractéristiques » un peu plus bas dans cette section « Colruyt private label ».

Remarque : si vous ne trouvez pas le code approprié, indiquez le micro-organisme sous « Autres caractéristiques », un peu plus bas dans cette section « Colruyt Private Label ».

VALEUR DE REFERENCE

Indiquez la valeur typique pour une qualité acceptable. Sélectionnez dans « Unité de mesure » la valeur « Unité formant colonie par gramme (CFU/g) »

VALEUR D'AVERTISSEMENT

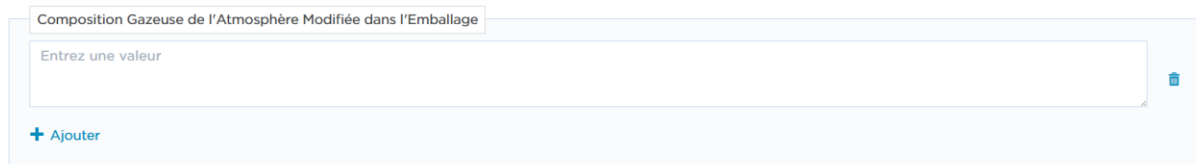
Renseignez (si plan à 3 classes) la limite pour une qualité acceptable. Sélectionnez dans « Unité de mesure » la valeur « Unité formant colonie par gramme (CFU/g) »

VALEUR MAXIMALE

Indiquez la quantité maximale admissible d'unités formant des colonies d'organismes microbiologiques mesurée à la fin de la durée de conservation. Sélectionnez dans « Unité de mesure » la valeur « Unité formant colonie par gramme (CFU/g) »

3.24.4 Composition Gazeuse de l'Atmosphère Modifiée dans l'Emballage

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



Si la composition des gaz dans l'emballage (MAP Modified Atmosphere Packaging) a été modifiée pour prolonger la durée de conservation et la qualité des produits alimentaires, indiquez ici la composition du gaz et le % correspondant.

3.24.5 Autres champs « Colruyt private label » – 2 (pas dans les tableaux)

CODE TECHNIQUE DE CONSERVATION

Sélectionnez la technique de conservation appropriée pour le produit.

Exemple

- pour les **produits laitiers** > PASTEURISATION, HIGH_TEMPERATURE_TREATED_MILK, ULTRA_HIGH_TEMPERATURE (augmente la durée de conservation des produits laitiers), ATTESTED_MILK (Si le produit n'a pas subi de traitement par la chaleur)...
- pour le **poisson frais fumé** > COLD_SMOKE_CURING ou HOT_SMOKE_CURING

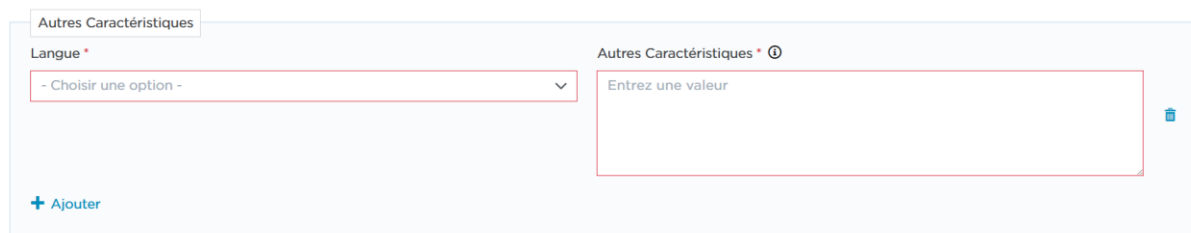
Remarque : si vous ne trouvez pas le code approprié, indiquez la technique de conservation dans « Autres caractéristiques », un peu plus bas dans cette section « Colruyt Private Label ».

INDICATEUR IRRADIE

Si possible, indiquez si le produit a été irradié ([TRUE] (Vrai)) ou non ([FALSE] (Faux)).

3.24.6 Autres Caractéristiques

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous



LANGUE - AUTRES CARACTERISTIQUES

Si plusieurs types d'informations sont inclus dans ce champ, vous devez les séparer en utilisant « espace#espace ».

Exemple : E. coli O157 : 0 UFC/25g # Listeria spp. : 0 UFC/24g # taux de gras sur matière sèche : 20 %

Utilisez ce champ

- Pour **tous les groupes de produits**, pour saisir les caractéristiques spécifiques au produit
 - Par ex. : nombre de pièces par emballage (+écart), taille/ calibre (+écart), pesticides, indice de peroxyde, FFA...
 - Normes/exigences spécifiques (souvent liées à la classe de la norme CEE-ONU)
- Pour les **édulcorants** (Comprimés ou poudre à base de sucralose, aspartame (type Canderel)) pour compléter la sucrosité par rapport au sucre
- Pour mentionner les normes/exigences spécifiques ou les informations supplémentaires pour
 - **Poisson frais/surgelé :**

- % de perte de graisse/d'humidité pendant la durée de conservation
- pour les produits fumés (salés à sec ou injectés)
- pour les crevettes (cuites, blanchies ou crues, décortiquées?, vidés?, % comestible)
- matière première congelée ?
- poids par pièce (ou calibre/taille)
- cru/cuit
- poisson entier, portion ou filet
 - pour le poisson entier (avec/sans tête, vidé/non vidé, % comestible)
 - pour les portions ou filets (avec/sans la peau, avec/sans les arêtes, méthode de parage : trim/cut)
- **Poisson surgelé/crustacés :**
 - % de glaçage
 - méthode de congélation (surgelé, congelé une seule fois, congelé deux fois)
- **Crustacés :**
 - pour les noix de pétoncle avec ou sans corail
- **Conserves de poisson**
 - Matière première congelée ?
 - Avec/sans arêtes
 - poids par pièce
 - emballé cru (pour le saumon toujours avec la peau et les arêtes) ou précuit
 - emballage stérilisé ou pasteurisé
 - pour le thon (% de matière solide, morceaux et miettes, nettoyé une ou deux fois)
 - pour le maquereau (avec/sans chair brune)
 - pour le crabe (% de chair et % de pinces, pas de cartilage)
- **Viande**
 - % de collagène
 - % Protein on dry matter
 - abattage avec étourdissement (obligatoire !)
- **Bouillon de viande**
 - Quantité de créatinine (mg/L) dans le produit
 - % de créatinine dans l'extrait de viande sur matière sèche sans sel
 - % de matière sèche dans l'extrait de viande
 - % de sel dans l'extrait de viande
- **Poisson sauvage et gibier**
 - Saison de capture
- **Fromage**
 - Fermeté du fromage : EXTRA HARD / FIRM/SEMI-HARD / HARD / SOFT / UNCLASSIFIED / UNIDENTIFIED
 - Type de fromage : CAMEMBERT / EMMENTHAL / GORGONZOLA / GOUDA / ...
 - Forme : BLOCK / CHUNKS / CRUMBLES /
- **Crème**

- Type de crème : CLOTTED CREAM / CONDENSED CREAM / CRÈME FRAICHE / HALF AND HALF /
- Taux de graisse de la crème : FULL FAT / LOW FAT / NON FAT / REDUCED FAT / SOFT / UNCLASSIFIED / UNIDENTIFIED
- **Yaourt**
 - Taux de graisse de la crème : FULL FAT / LOW FAT / NON FAT / REDUCED FAT / SOFT / UNCLASSIFIED / UNIDENTIFIED
 - Origine : BUFFALO / CAMEL / COMBINATION / COW / DONKEY / UNCLASSIFIED / UNIDENTIFIED
 - Ingrédients ajoutés : CEREALS / COMBINATION / FRUIT PIECES / FRUIT PULP / HONEY / JUICE / / UNCLASSIFIED / UNIDENTIFIED
- **Fruits - pommes**
 - Variété de pomme / ADAM'S PEARMAN / ADMIRAL / AFRICAN RED / ... / BELGICA / ... / JONAGOLD AND MUTANTS / / UNCLASSIFIED / UNIDENTIFIED
 - Pays/zone de provenance : ... / CHINA / CHRISTMAS ISLAND / COLOMBIA / ... / UNCLASSIFIED / UNIDENTIFIED
- **Huile**
 - Acide érucique
 - Huile d'olive vierge extra Acidité, FAEE, substances cireuses (C42+C44+C46), monopalmitate de 2-glycère, stigmastadiène, K232, K270
- **Cosmétiques**
 - Produits liquides : Viscosity and Foaming power (soap, shampoo)
 - Produits non liquides : number of pieces, dimensions, shape, specific gravity, tolerances on weight, ...
 - Lingettes humides : (cosmetica or detergents)
 - Dimensions : length, width, thickness (mm) + tolerance
 - Weight dry & wet (g) + tolerance
 - Specific gravity (g/m³) + tolerance
 - strength wet MD & CD + tolerance
 - Composition (e.g. cellulose, viscose, Spunlace, ...)
 - Dentifrice :
 - Total and available fluoride
 - Value for Relative Dentin Abrasivity (RDA)
 - Value for Pellicle Cleaning Ratio (PCR)
 - Product lost (residue left after using up the toothpaste)
- Si vous ne trouvez pas le code approprié dans la liste des codes disponibles des champs :
 - Code paramètre physicochimique
 - Code organisme microbiologique
 - Les informations microbiologiques doivent être fournies en UFC/10g ou UFC/25g (par ex. pour Salmonella et Listeria) au lieu d'1 gramme
 - Code Technique de conservation

Remplissez ce champ en néerlandais, français ou anglais.

3.24.7 Autres champs « Colruyt private label » – 3 (pas dans les tableaux)

INDICATEUR COMESTIBILITE CROUTE DE FROMAGE

Indiquez, pour les produits fromagers, si la croûte est comestible ou pas :

- Vrai = La croûte du fromage est comestible
- Faux = La croûte du fromage n'est pas comestible

TEMPS DE MATURATION DU FROMAGE - UNITE DE MESURE

Pour les produits fromagers, indiquez la durée d'affinage du fromage (en nombre de jours, de mois...).

CODE PARAMETRE DE SAISON

Si applicable, sélectionnez la période spécifique au cours de laquelle le produit est disponible (par exemple, pour le gibier, les produits de la pêche sauvage...).

Remarque : Si vous ne trouvez pas le bon code, sélectionnez « Other » et indiquez le nom correct de la saison dans le champ inférieur.

3.24.8 Nom de la Saison

LANGUE - NOM DE LA SAISON

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.

Nom de la Saison

Langue *

Nom de la Saison * ⓘ

- Choisir une option -

Entrez une valeur

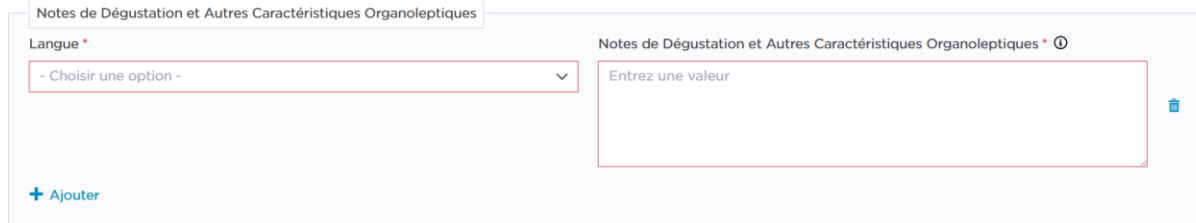
+ Ajouter

Si applicable, précisez la saison au cours de laquelle le produit est disponible en néerlandais, en français et/ou en anglais.

3.24.9 Notes de Dégustation et Autres Caractéristiques Organoleptiques

LANGUE - NOTES DE DEGUSTATION ET AUTRES CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



Donnez des informations sur les paramètres organoleptiques du produit. Il s'agit des propriétés d'un produit qui sont perçues par les sens, telles que le goût, l'odeur, la couleur, la texture et l'évolution de l'apparence pendant la durée de conservation.

Utilisez également ce champ pour spécifier la méthode de découpe des **produits carnés**.

Remplissez ce champ en néerlandais, français ou anglais.

Si plusieurs types d'informations sont inclus dans ce champ, vous devez les séparer en utilisant « espace#espace ».

Exemple : Arôme : terreux # goût : amer # couleur : clair

3.24.10 Autres champs « Colruyt private label » - 4 (pas dans les tableaux)

LA SUBSTANCE DANGEREUSE EST-ELLE UN MELANGE ?

Sélectionnez la valeur appropriée :

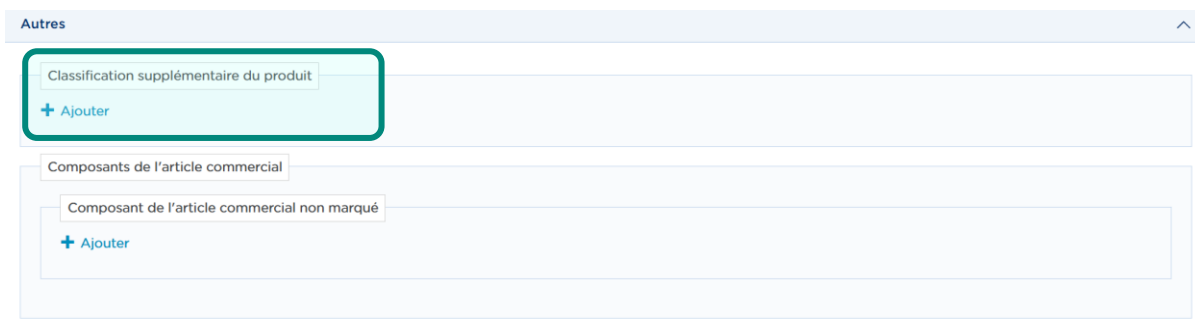
- [TRUE] Vrai = La matière dangereuse est un mélange
- [FALSE] Faux = La matière dangereuse n'est pas un mélange
- [NOT_APPLICABLE] Non applicable = Le produit n'est pas ou ne contient pas de matière dangereuse

POURCENTAGE DE CONTENU RECYCLÉ POST-CONSOMMATION

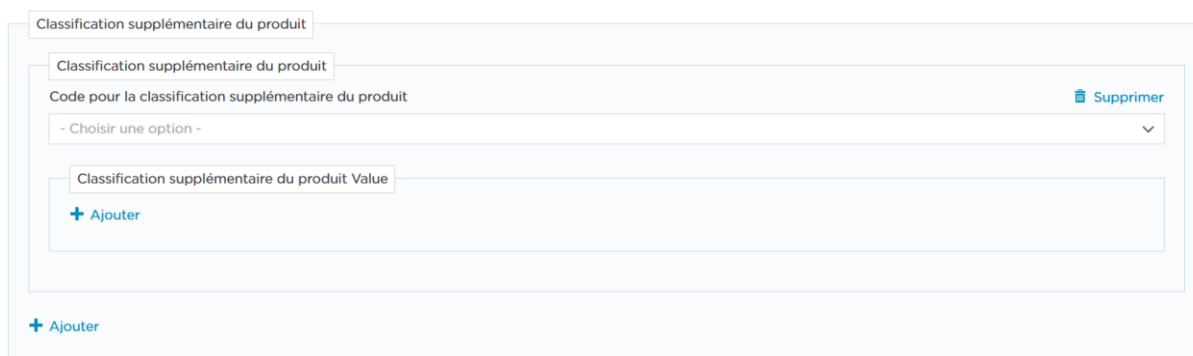
Pour l'ensemble des matériaux d'emballage énumérés, indiquez le % de déchets de consommation recyclés. Il s'agit du pourcentage de matériaux récupérés après avoir été utilisés par l'utilisateur final puis jeté. Cela inclut les produits collectés dans le cadre de programmes de recyclage. Veuillez indiquer ce % ici

3.25 Section « Autres »

3.25.1 Classification supplémentaire du produit



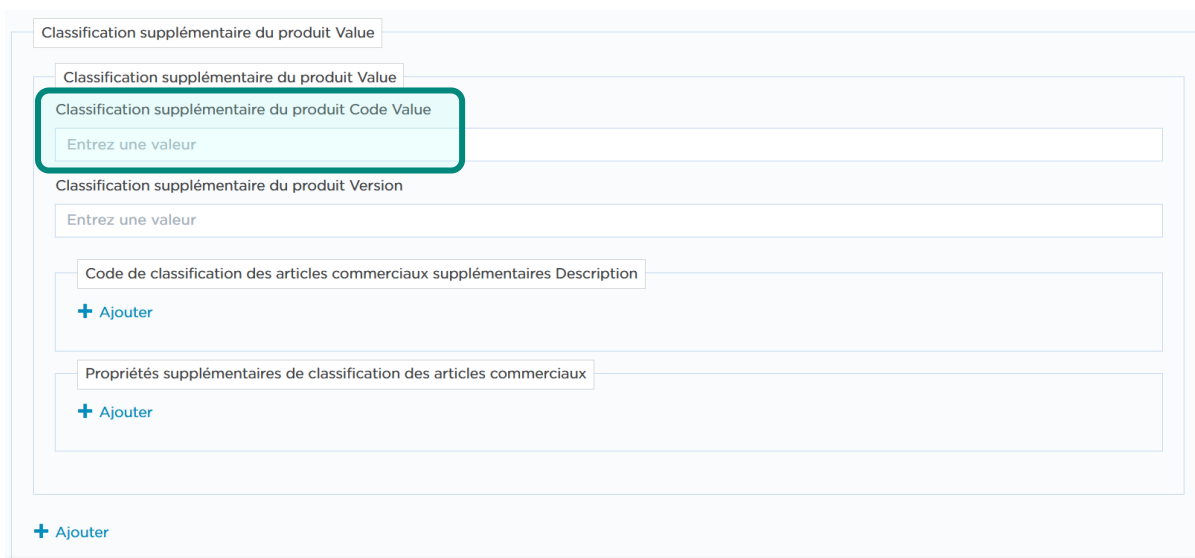
Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



CODE POUR LA CLASSIFICATION SUPPLEMENTAIRE DU PRODUIT

Sélectionnez le code 76 « Règlement de l'UE (MDR/IVDR) Classe de risque » si le produit est un dispositif médical.

Appuyez sur « Ajouter » afin d'afficher l'écran ci-dessous.



CLASSIFICATION SUPPLÉMENTAIRE DU PRODUIT CODE VALUE - CLASSIFICATION SUPPLÉMENTAIRE DU PRODUIT
VERSION

Indiquez la classe correcte du dispositif médical.

Annexes

3.26 Annexe 1 – Informations Microbiologiques

CHAMPS TABLEAU UGENT – PLAN 2 CLASSES

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
	Target	2. Tolerance	1. Best before
Bacillus cereus		3.000	100.000
Salmonella		Absence in 25g	

Microbiological Information

Microbiological Information

Microbiological Organism Code ⓘ

[BACILLUS_CEREUS] Bacillus Cereus ✕ ▼

Reference Value ⓘ

2. 3000

Unit of Measure

[X_CFG] Colony Forming Units per gram (CFU/g) ✕ ▼

Warning Value ⓘ

Enter a value

Unit of Measure

- Select an option - ▼

Maximum Value ⓘ

1. 100.000

Unit of Measure

[X_CFG] Colony Forming Units per gram (CFU/g) ✕ ▼

+ Add new

Other Characteristics

Language *

[nl-BE] Dutch ▼

Other Characteristics * ⓘ

Salmonella.: 0 cfu/25gr ✕

+ Add new

CHAMPS TABLEAU UGENT – PLAN 3 CLASSES

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
	2. Target	3. Tolerance	1. Best before
Bacillus cereus	300	3.000	100.000
Salmonella		Absence in 25g	

Microbiological Information

Microbiological Information

Microbiological Organism Code ⓘ

[BACILLUS_CEREUS] Bacillus Cereus ✕ ▼

Reference Value ⓘ

2. 300

Unit of Measure

[X_CFG] Colony Forming Units per gram (CFU/g) ✕ ▼

Warning Value ⓘ

3. 3000

Unit of Measure

[X_CFG] Colony Forming Units per gram (CFU/g) ✕ ▼

Maximum Value ⓘ

1. 100.000

Unit of Measure

[X_CFG] Colony Forming Units per gram (CFU/g) ✕ ▼

✕ ▼

✕

Delete

✕

Add new

Other Characteristics

Language *

[nl-BE] Dutch ▼

Other Characteristics * ⓘ

Salmonella.: 0 cfu/25gr

✕

✕

✕

Add new