

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE - IDENTIFICATION PRODUIT

|                                                                   |                                  |     |               |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----|---------------|
| Artikelnummer(s) producent<br>N°(s) article producteur            | SWSPH10P                         |     |               |
| Commerciële verkoopsbenaming<br>Dénomination de vente commerciale | Hertenstoverij<br>Ragoût de cerf |     |               |
| Netto gewicht - Poids net                                         | 3,6 KG                           | EAN | 5407006153863 |

## 2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER - IDENTITE DU FOURNISSEUR

|                                      |                                                 |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Naam - Nom                           | Maurice Mathieu                                 |
| Adres - Adresse                      | Westpoort 41, 2070 Beveren-Kruibeke-Zwijndrecht |
| Telefoonnummer - Numéro de téléphone | +32 3 216 01 11                                 |

### Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid Emergency contact lié à la sécurité alimentaire

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| Naam - Nom      | Sarina Khalès               |
| Tel 24/24 - 7/7 | +32 495 30 99 63            |
| E-mail          | kwaliteit@mauricemathieu.be |

## 3. INGREDIËNTENLIJST (declaratie volgens Richtlijn 2000/13/EG en Verordening 1169/2011/EG) LISTE DES INGRÉDIENTS (déclaration d'après Directive 2000/13/CE et Règlement 1169/2011/CE)

**Ingrediënten:** Saus 49 % (Water, Rode wijn (**sulfiet**), Ajuin, Veenbessen, Braadsaus (maïszetmeel, gemodificeerd maïszetmeel, zout, plantaardig vet (palm, gedeeltelijk gehard palmvet, zonnebloemolie), weipermeaat (**melk**), dextrose, smaakversterker (monosodiumglutamaat), maltodextrine, aroma (bevat **soja**), groentenpoeder (ui, tomaat paprika), kleurstof (karamel), gehydrolyseerd **soja** proteïne, kruiden- en specerijenextract, groentenextract (ui), verdikkingsmiddel (guarpitmeel), antioxidant (rozemarijnextract)), wildfond (zetmelen, glucosestroop, maltodextrine, geïodeerd zout, hertenvlees 7,2%, aroma's (**gluten**, **selder**), ui, **tarwe**meel, zout, zonnebloemolie, kleurstof (karamel), gehydrolyseerde **tarwe**-eiwitten, rode wijnextract, knoflook, wortelextract, witte peper, paprikaextract, antioxidant (rozemarijnextract, tijmextract)), rode wijnsaus (maltodextrine, groenten: ui, sjalot, tomaat; **TARWE**meel, palmolie, zout, aardappelzetmeel, aroma's, suiker, kippenvet, rode wijnextract, knoflook, kookvocht van rundvlees, gistextract, extracten van: peper, tijm en laurier, kleurstof: ammoniak-karamel; antioxidant: rozemarijnextract), Koolzaadolie, Peperkoek (Glucose-fructosestroop, **rogge**bloem, **rogge**zemelen, rijsmiddelen (natriumwaterstofcarbonaat, dinatriumdifosfaat), specerijen en aroma's), Roux (**tarwe**bloem, palmvet, kleurstof (ammoniak-karamel)), Kalfsfond (Aardappelzetmeel, demi-glace van kalfsvlees 20,8% (water, kalfsbeenderen, uien, wortelen, prei, tomatenpuree, knoflook, zwarte peper, laurier, rozemarijn, tijm), zonnebloemolie, aroma's (**selder**), stabilisator (sorbitol), gistextract, zout, uienpuree, gehydrolyseerde plantaardige eiwitten (**tarwe**), kalfsvlees extract 2%, geconcentreerde runderbouillon (runderextract, gistextract, water, gekarameliseerde suiker, maltodextrine, geconcentreerd citoensap), knoflookpuree, tomatenconcentraat.), bruine suiker, Dextrose, Vleesbouillon (Zout, maltodextrine, suiker, aroma's (**melk**), rundvleesextract (4,7%), palmvet, gistextract, ui, geconcentreerd uiensap, karamelstroop, specerijen (kurkuma, wortelpeterselie), zonnebloemolie), Zout, Kaliumsorbaat, Natriumbenzoaat, Peper, Tijm), Hertestoverij 39 % (Hert 80,5 %, Marinade 19,5 % (Rode wijn (**sulfiet**), **Selder**, Ajuin, Wortel, Cognac, Koolzaadolie, Thijm, Peper)), Garnituur 12 % (Spek (Spek (varkensvlees (88%), water, zout, glucosestroop, antioxidant (natriumerythorbaat), conserveermiddel (natriumnitriet, kaliumnitraat, rook))), Zilveruitjes (Zilveruitjes, Koolzaadolie), Wortelen, Champignons)

**Ingédients:** Sauce 49 % (Eau, Vin rouge (**sulfite**), Oignons, Canneberges, Sauce à rôtir (amidon de maïs, amidon de maïs modifié, sel, graisse végétale (huile de palme, graisse de palme partiellement hydrogénée, huile de tournesol), perméat de lactosérum (**lait**), dextrose, exhausteur de goût (glutamate monosodique), maltodextrine, arôme (contient **soja**), poudre de légumes (oignon, tomate, poivron), colorant (caramel), protéine de **soja** hydrolysée, extrait d'herbes et d'épices, extrait de légumes (oignon), épaississant (gomme de guar), antioxydant (extrait de romarin)), fond gibier (amidon, sirop de glucose, maltodextrine, sel iodé, venaison 7,2%, arômes (**gluten**, **celer**)), oignon, farine **blé**, sel, huile de tournesol, colorant (caramel), protéines hydrolysées **blé**, extrait de vin rouge, ail, extrait de carotte, poivre blanc, extrait de paprika, antioxydant (extrait de romarin, extrait de thym)), sauce marchand de vin (maltodextrine, légumes: oignons, échalotes, tomates; farine de **BLÉ**, huile de palme, sel, amidon, arômes, sucre, poulet, extrait de vin rouge, ail, bouillon de bœuf, extrait de levure, extraits de: poivre, thym et laurier, colorant: caramel d'ammoniac; antioxydant: extrait de romarin), Huile de colza, Pain d'épice (sirop de glucose-fructose, farine de **seigle**, son de **seigle**, agents levants (hydrogénocarbonate de sodium, disodiquediphosphate), épices et arômes), Roux (farine de **blé**, graisse de palme, colorant (caramel ammoniacal)), Fond de veau (Fécule de pomme de terre, demi-glace de veau 20,8% (eau, os de veau, oignons, carottes, poireaux, purée de tomates, ail, poivre noir, laurier, romarin, thym), huile de tournesol, arômes (**celer**)), stabilisateur (sorbitol), extrait de ricin, sel, purée d'oignons, protéines végétales hydrolysées (**blé**), extrait de veau 2%, bouillon de bœuf concentré (extrait de bœuf, extrait de levure, eau, sucre caramélisé, maltodextrine, jus de citron concentré), purée d'ail, concentré de tomates), cassonade, Dextrose, Bouillon de viande (Sel, maltodextrine, sucre, arômes (**lait**), extrait de bœuf (4,7%), graisse de palme, extrait de levure, oignon, jus d'oignon concentré, sirop de caramel, épices (curcuma, carotte, persil), huile de tournesol.), Sel, Sorbate de potassium, Benzoate de sodium, Poivre, Thym), Saute extra de cerf 39 % (Cerf 80,5%, marinade 19,5 % (Vin rouge (**sulfite**), **Céleri**, Oignons, Carotte, Cognac, Huile de colza, Thyme, Poivre)), garniture 12 % (Lardons (Bacon (viande de porc (88%), eau, sel, sirop de glucose, antioxygène (erythorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium, nitrate de potassium, fumée))), Petits oignons (Petits oignons, Huile de colza), Carottes, Champignons)

## 4. GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 & 1830/2003) OGM ET INGRÉDIENTS ISSUS D'OGM (d'après le Règlement (CE) n°s 1829/2003 & 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003  
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1830/2003

JA / NEEN ?  
OUI / NON ?

JA / OUI

## 5. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES LISTE DES ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Verordening 1169/2011)  
Obligation d'étiqueter les ingrédients et leurs dérivés (d'après le règlement 1169/2011)

| Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten                                              | Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés                                                       | Aanwezig als ingrediënt<br>JA / NEEN<br>Présent comme ingrédient<br>OUI / NON |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gluten</b>                                                                                                    | <b>Gluten</b>                                                                                                  | JA/OUI                                                                        |
| • Tarwe                                                                                                          | • Blé                                                                                                          | JA/OUI                                                                        |
| • Rogge                                                                                                          | • Seigle                                                                                                       | JA/OUI                                                                        |
| • Gerst                                                                                                          | • Orge                                                                                                         | NEEN/NON                                                                      |
| • Haver                                                                                                          | • Avoine                                                                                                       | NEEN/NON                                                                      |
| • Spelt                                                                                                          | • Épeautre                                                                                                     | NEEN/NON                                                                      |
| • Kamut                                                                                                          | • Kamut                                                                                                        | NEEN/NON                                                                      |
| <b>Schaaldieren</b>                                                                                              | <b>Crustacés</b>                                                                                               | NEEN/NON                                                                      |
| <b>Eieren</b>                                                                                                    | <b>Œufs</b>                                                                                                    | NEEN/NON                                                                      |
| <b>Vis</b>                                                                                                       | <b>Poissons</b>                                                                                                | NEEN/NON                                                                      |
| <b>Aardnoten</b>                                                                                                 | <b>Arachides</b>                                                                                               | NEEN/NON                                                                      |
| <b>Soja</b>                                                                                                      | <b>Soja</b>                                                                                                    | JA/OUI                                                                        |
| <b>Melk,( inclusief lactose)</b>                                                                                 | <b>Lait (inclus lactose)</b>                                                                                   | JA/OUI                                                                        |
| <b>Noten</b>                                                                                                     | <b>Noix</b>                                                                                                    | NEEN/NON                                                                      |
| • Amandelen                                                                                                      | • Amandes                                                                                                      | NEEN/NON                                                                      |
| • Hazelnoten                                                                                                     | • Noisettes                                                                                                    | NEEN/NON                                                                      |
| • Walnoten                                                                                                       | • Noix                                                                                                         | NEEN/NON                                                                      |
| • Cashewnoten                                                                                                    | • Noix de cajou                                                                                                | NEEN/NON                                                                      |
| • Pecannoten                                                                                                     | • Noix de pécan                                                                                                | NEEN/NON                                                                      |
| • Paranoten                                                                                                      | • Noix du Brésil                                                                                               | NEEN/NON                                                                      |
| • Pistachenoten                                                                                                  | • Pistaches                                                                                                    | NEEN/NON                                                                      |
| • Macadamianoten                                                                                                 | • Noix de Macadamia                                                                                            | NEEN/NON                                                                      |
| <b>Selderij</b>                                                                                                  | <b>Céleri</b>                                                                                                  | JA/OUI                                                                        |
| <b>Mosterd</b>                                                                                                   | <b>Moutarde</b>                                                                                                | NEEN/NON                                                                      |
| <b>Sesamzaad</b>                                                                                                 | <b>Graines de sésame</b>                                                                                       | NEEN/NON                                                                      |
| <b>Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO<sub>2</sub></b> | <b>Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO<sub>2</sub></b> | JA/OUI                                                                        |
| <b>Lupine</b>                                                                                                    | <b>Lupin</b>                                                                                                   | NEEN/NON                                                                      |
| <b>Weekdieren</b>                                                                                                | <b>Mollusques</b>                                                                                              | NEEN/NON                                                                      |

"Dit product is geproduceerd in een atelier waar ook gluten, schaaldieren, eieren, vis, soja, melk, selderij, noten, sesam, mosterd en sulfiet worden verwerkt"

"Ce produit est fabriqué dans une atelier où gluten, crustacés, oeufs, poisson, soja, lait, céleri, fruits à coques, sésame, moutarde et sulfites sont traités."

## 6. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING INGREDIENTS SOUMIS À IONISATION

|                                                                                                                                                                                                                                |                            |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------|
| De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling.<br>Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à un traitement par ionisation. | JA / NEEN ?<br>OUI / NON ? | JA / OUI |
| INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)<br>SI NON, ingrédient(s) ionisé(s) concerné(s)                                                                                                                              |                            |          |

## 7. VOEDINGSWAARDEN (volgens Verordening 1169/2011/EEG) berekend VALEURS NUTRITIVES (d'après le Règlement 1169/2011/CEE) calculées

| Omschrijving voedingswaarden<br>Description valeurs nutritives |                             | Eenheid<br>unité | Product zoals verkocht<br>Produit tel que vendu<br>gemiddeld per 100gr<br>en moyenne par 100gr |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Energie                                                        | Énergie                     | kJ               | 366,391                                                                                        |
|                                                                |                             | kcal             | 91,977                                                                                         |
| Totale vetten                                                  | Matières grasses            | gr               | 3,254                                                                                          |
| waarvan verzadigde vetzuren                                    | Dont acides grasses saturés | gr               | 1,053                                                                                          |
| Koolhydraten :                                                 | Glucides :                  | gr               | 4,359                                                                                          |
| Waarvan suikers                                                | Dont sucres                 | gr               | 2,265                                                                                          |
| Voedingsvezels                                                 | Fibres alimentaires         | gr               |                                                                                                |
| Eiwitten                                                       | Protéines                   | gr               | 5,772                                                                                          |
| Zout                                                           | Sel                         | gr               | 0,734                                                                                          |
| Natrium                                                        | Sodium                      | mg               |                                                                                                |

## 8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

| 8.1 Houdbaarheid<br>Conservation |                                             | Eenheden<br>Unités | Verpakking<br>Emballage     | Minimum | Maximum |
|----------------------------------|---------------------------------------------|--------------------|-----------------------------|---------|---------|
| Houdbaarheid bij levering        | Date limite de conservation à la livraison  | Dagen/jours        | Vacuum/Vide                 | 16      | 60      |
| Temperatuur bij aankomst         | Température à la livraison                  | °C                 | Vacuum/Vide                 | 0       | 4       |
| Bewaringstemperatuur             | Température de conservation                 | °C                 | Vacuum/Vide                 | 0       | 4       |
| Houdbaarheid na openen           | Date limite de conservation après ouverture | Dagen/jours        | max. 3 dagen - max. 3 jours |         |         |
| Bewaringstemperatuur na openen   | Température de conservation après ouverture | °C                 |                             | 0       | 4       |

### 8.2 Aanduiding van de houdbaarheid op etiket Indication de la durée de conservation sur l'étiquette

|                                                             |                                           |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Houdbaarheidsaanduiding<br>Mention de la date de péremption | Te gebruiken tot: /A consommer jusqu' au: |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| 8.2 Aanduiding van de houdbaarheid op etiket<br>Indication de la durée de conservation sur l 'étiquette |                                |                                                |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------|------------------|
| Houdbaarheidsaanduiding D/M/JAAR<br>Mention de la date de péremption J/M/ANNEE                          | DD / MM / JJJJ                 | Voorbeeld<br>Exemple :                         | 21/11/2025       |
| Houdbaarheidsaanduiding op<br>Mention de la date de péremption                                          | Verkoopseenheid/Unité de vente | Manier van aanbrengen<br>Manière de l'indiquer | Etiket/Étiquette |
| Verpakt onder beschermende atmosfeer - Emballe sous atmosphère protectrice                              |                                |                                                | NEEN/NON         |

| 8.3 Aanduiding van het lotnummer<br>Indication du numéro de lot |                                                        |                                                |                       |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------|
| Lotaanduiding<br>Mention du lot                                 | Eigen productielotnummer/No. de lot production interne |                                                |                       |
|                                                                 | aa-bbbb-cccccc-dddd                                    | Voorbeeld<br>Exemple :                         | 04-2025-1234567-12345 |
| Lotaanduiding op<br>Indication du lot sur                       | Verkoopseenheid/Unité de vente                         | Manier van aanbrengen<br>Manière de l'indiquer | Etiket/Étiquette      |

## 9. PRODUCTKENMERKEN - CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                |     |                                      |     |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| 9.1 Verpakking<br>Emballage                   | De producten worden verpakt met verpakkingsmateriaal dat aan de wettelijke voorschriften voldoet, vastgelegd in EG-verordening nr. 1935/2004 van het Europese Parlement en de Raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd voor contact met levensmiddelen.<br>Les produits sont conditionnés avec des matériaux d'emballage répondant aux exigences légales stipulées dans le Règlement CE n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. |                                                |     |                                      |     |
| 9.2 Primaire verpakking<br>Emballage primaire |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Transport verpakking<br>Emballage de transport |     |                                      |     |
| 9.3 Pallet type<br>Palette type               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Lagen<br>Couches                               | NVT | Aantal per laag<br>Nombre par couche | NVT |

|                                            |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------|--|--|--|--|--|
| 9.4 Uitzicht beschrijving<br>Aspect visuel |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------|--|--|--|--|--|

|                          |  |  |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|--|--|
| 9.5 Tolerantie/Tolérance |  |  |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|--|--|

| Micro-organisme                       |                                          | m<br>Doelstelling<br>Objectif | T<br>(tolerantie)<br>(tolerance) | TGT - THT<br>DCU - DLC |
|---------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|------------------------|
| Totaal aëroob psychotroof kiemgetal   | Germes totales aérobies psychrotrophes   | 3.000/g                       | 30.000/g                         | 3.000.000/g            |
| Totaal anaëroob psychotroof kiemgetal | Germes totales anaérobies psychrotrophes | 3000/g                        | 30.000/g                         | 30.000/g               |
| Psychrotrofe melkzuurbacteriën        | Lactobacilles psychrotrophes             | 30/g                          | 300/g                            | 300/g                  |
| E.coli                                | E.coli                                   |                               |                                  |                        |
| Coagulase positieve Staphylococcen    | Staphylocoques à coagulase positives     |                               |                                  |                        |
| Bacillus cereus                       | Bacillus cereus                          | 300/g                         | 3000/g                           | 100.000/g              |
| Fecale Streptococcen                  | Streptocoques fécaux                     |                               |                                  |                        |
| Salmonellae spp.                      | Salmonelles spp.                         | afw/25 g                      | afw/25 g                         | afw/25 g               |
| Enterobacteriaceae                    | Enterobacteriaceae                       | <10/g                         | <50/g                            | n.a.                   |
| Campylobacter spp                     | Campylobacter spp                        |                               |                                  |                        |
| Listeria monocytogenes                | Listeria monocytogenes                   | afw/25 g                      | afw/25 g                         | afw/25 g               |
| Sulfiet-reducerende Clostridia        | Clostridia sulfito-réducteurs            |                               |                                  |                        |
| Gisten                                | Levures                                  |                               |                                  |                        |
| Schimmels                             | Moisissures                              |                               |                                  |                        |

## 10. GEBRUIKSAANWIJZING / BEREIDINGSWIJZE MODE D'EMPLOI / MODE DE PREPARATION

Bereiding: Au bain-marie: Leg de gesloten verpakking in kokend water(max 85°C) gedurende 30 minuten.\* Microgolfoven: Schep de bereiding in een magnetronbestendige schaal, dek af en verwarm 2(1000W) à 3(700W) minuten. Roer even en verwarm opnieuw 2(1000W) à 3(700 W) minuten. Roer nog een keer goed door.\* Combisteamer: Leg de verpakking in de combisteamer bij een temperatuur van 85°C (stoom) gedurende 30 minuten.\* \*Afhankelijk van het type toestel, de portiegrootte of het aantal op te warmen verpakkingen kan de bereidingstijd variëren.

Préparation: Au bain-marie: Mettez l'emballage fermé dans de l'eau bouillant(max 85°C) pendant 30 minutes.\* Au four à micro-ondes: Versez la préparation dans un plat résistant au micro-ondes, couvrez et réchauffez 2(1000W) à 3(700W) minutes. Mélangez et réchauffez à nouveau 2(1000W) à 3(700W) minutes. Bien mélangez.\* Au four à vapeur combi: Placez l'emballage dans le four à vapeur combiné pendant 30 minutes à une température de 85°C (vapeur).\* \*Le temps de cuisson peut varier selon le type d'appareil, la taille des portions ou le nombre de portions à réchauffer.

## 11. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités. Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.

## 12. UPDATES & BIJLAGEN - MISES À JOUR & ANNEXES

|                                             |                           |               |            |                   |   |
|---------------------------------------------|---------------------------|---------------|------------|-------------------|---|
| Opgesteld door (naam)<br>Etabli par (nom)   | Quality assurance service | Datum<br>Date | 21/11/2025 | Versie<br>Version | 1 |
| Updated door (naam)<br>Mis à jour par (nom) | Quality assurance service | Datum<br>Date | 21/11/2025 | Versie<br>Version | 1 |