

Spécification produit

Fiche **190**

Article **Poivre vert MG Avila 6/3 kg**

Réf CBG **5993/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	5411506550053	
Marque	Avila	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Poivre vert Madagascar	
Dénomination légale	Poivre vert Madagascar	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	3 kg	
Poids égoutté	2 kg	
Contenu net		
Code Brick	Herbes/Epices(10000049)	
Origine	Madagaskar	
Marché de destination	Belgique	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom Nathalie Bosmans
Fonction Quality & Packaging Supervisor
Tél +32 3 870 55 63
Gsm +32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **190** Article **Poivre vert MG Avila 6/3 kg**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Green pepper		66,70		Madagascar	
Water		32,90		Madagascar	
Salt		0,30		Madagascar	Iodised
Citric acid		0,10		Madagascar	Acid

2.2. Déclaration Ingrédients

Poivre vert, eau, sel, acidifiant: acide citrique

Spécification produit

Fiche **190** Article **Poivre vert MG Avila 6/3 kg**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja ²	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **190** Article **Poivre vert MG Avila 6/3 kg**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

 Fiche **5993/1** Article **Poivre vert MG Avila 6/3 kg**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Analyse

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (égoutté)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	181,000	Approx.			
Energie kcal	44,000	Approx.			
Lipides (g)	1,300	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,900	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	2,800	Approx.			
Dont Sucres (g)	0,800	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	8,500	Approx.			
Protéines (g)	1,200	Approx.			
Sel (g)	2,900	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **5993/1** Article **Poivre vert MG Avila 6/3 kg**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1095
Après livraison (jours)	365
Après ouverture (jours)	10

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Exemple: 112017
Explication: MMYYYY
Indication on sales unit with inkjet

Echantillons 1/lot

6.5. N° de production

Description Exemple: L128-1
Indication on sales unit with inkjet

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Vider le contenu directement après ouverture et conservez au frigo, consommer dans les 10 jours. Rincer avant usage.

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **190** Article **Poivre vert MG Avila 6/3 kg**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **190** Article **Poivre vert MG Avila 6/3 kg**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	green peppers
Goût	spicy, typical to green pepper
Odeur	typical to green pepper
Texture	firm, crispy
Couleur	green, uniform
Pasteurisé	yes

8.2 Autres caractéristique

size: 3mm - 6mm

Spécification produit

Fiche **190** Article **Poivre vert MG Avila 6/3 kg**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	3,2		4,2	PH meter
Salinity	2,5		5	

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pasteurisé	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Aerobic mesophil germ		<10000 UFC/g			
Salmonellae spp.	Absent	absent			
Escherichia coli spp.		<1 UFC/g			

Spécification produit

Fiche **187**Article **Poivre vert Avila 24/200 g**Réf CBG **6015/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	5411506550015	
Marque	Avila	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo	
Dénomination de vente	Poivre vert Madagascar	
Dénomination légale	Poivre vert Madagascar	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	200 g	
Poids égoutté	100 g	
Contenu net		
Code Brick	Herbes/Epices(10000049)	
Origine	Madagaskar	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom Nathalie Bosmans
Fonction Quality & Packaging Supervisor
Tél +32 3 870 55 63
Gsm +32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **187** Article **Poivre vert Avila 24/200 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Green pepper		50,00		Madagascar	
Water		49,40		Madagascar	
Salt		0,50		Madagascar	Iodised
Citric acid		0,10		Chine	

2.2. Déclaration Ingrédients

Poivre vert, eau, sel, acidifiant: acide citrique

Spécification produit

Fiche **187** Article **Poivre vert Avila 24/200 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **187** Article **Poivre vert Avila 24/200 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **6015/1** Article **Poivre vert Avila 24/200 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (égoutté)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	181,000	Approx.			
Energie kcal	44,000	Approx.			
Lipides (g)	1,300	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,900	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	2,800	Approx.			
Dont Sucres (g)	0,800	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	8,500	Approx.			
Protéines (g)	1,200	Approx.			
Sel (g)	2,900	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **6015/1** Article **Poivre vert Avila 24/200 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1095
Après livraison (jours)	365
Après ouverture (jours)	10

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description	Example : 09/2016 Explanation : MM/YYYY Indication on : sales unit with inkjet
-------------	--

Echantillons 1/lot

6.5. N° de production

Description	Example : L128 Indication on : sales unit with inkjet
-------------	--

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation

Préparation et mode d'emploi Vider le contenu directement après ouverture et conservez au frigo, consommer dans les 7 jours. Rinc

Spécification produit

Fiche **187** Article **Poivre vert Avila 24/200 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **187** Article **Poivre vert Avila 24/200 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	green pepper grains in brine
Goût	spicy, typical
Odeur	typical
Texture	firm, crispy
Couleur	green uniform
Pasteurisé	yes

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

 Fiche **187** Article **Poivre vert Avila 24/200 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	3,2		4,2	
Saltiness	2,5%	3,75%	5%	
Size	3mm		6mm	

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pasteurisé	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Caractéristique					
Aerobic mesophil germ		10000ufc/g			
Salmonellae spp.		absent			
E.coli		1ufc/g			


Spécification produit

Fiche **962**

Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

Réf CBG **5935/2**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	5411506205519	
Marque	Avila	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Poivrons rouges entiers pelés	
Dénomination légale	Poivrons rouges entiers pelés	
Avec "e"	<input type="checkbox"/>	
Poids net	390 g	
Poids égoutté	250 g	
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Spanje	
Marché de destination	Belgique	
Certificats	BRC Food; IFS Food	

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **962** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Peppers		64,10		Espagne	
Water		35,33		Espagne	
Salt		0,36		Espagne	
Acid citric		0,21		Autriche	Acidity regulator

2.2. Déclaration Ingrédients

Poivrons rouges, eau, sel, correcteur d'acidité: acide citrique

Spécification produit

Fiche **962** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja ²	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **962** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **5935/2** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Analyse

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (égoutté)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	109,000	Approx.			
Energie kcal	26,000	Approx.			
Lipides (g)	0,200	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	4,500	Approx.			
Dont Sucres (g)	2,000	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,500	Approx.			
Protéines (g)	0,800	Approx.			
Sel (g)	0,400	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **5935/2** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1095
Après livraison (jours)	365
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	Ambient
Température de transport	Ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Daily Stability Test: incubation at 37°C during 7 days and comparison with the sa

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication Date limite d'utilisation optimale
Description dd/mm/yyyy
Indication on the sales unit

Echantillons yes

6.5. N° de production

Description Explanation: LYDDD HH:MM
L: Lot
Y:9, years
DDD: 001, julian day (01/01/2019)
HH:MM: hours

Indication on the sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture conserver au réfrigérateur dans un récipient non-métallique pour max. 3 jours

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **962** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **962** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Goût	Pleasant and typical
Odeur	Pleasant and typical
Texture	Firm
Couleur	Bright dark red
Pasteurisé	yes

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

 Fiche **962** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	3,7	4,0	4,3	
Net weight		390g		
Drained weight		250g		

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pasteurisé	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Caractéristique					
Aerobic mesophil germ	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	
Coliforms	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	NF ISO 4832
Salmonellae spp.	Absent/25g	absent/25g	Absent/25g	absent/25g	ISO 6576:2004
Listeria monocytogenes	Absent/25g	absent/25g	Absent/25g	absent/25g	ISO 11290 -1:2004
Yeasts	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	ISO 7954:1987
Mould	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	ISO 7954:1987

Spécification produit

Fiche **191**

Article **Poivre vert Avila 12/60 g**

Réf CBG **5990/2**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	5411506550077	
Marque	Avila	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo	
Dénomination de vente	Poivre vert Madagascar	
Dénomination légale	Poivre vert Madagascar	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	60 g	
Poids égoutté	35 g	
Contenu net		
Code Brick	Herbes/Epices(10000049)	
Origine	Madagaskar	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom Nathalie Bosmans
Fonction Quality & Packaging Supervisor
Tél +32 3 870 55 63
Gsm +32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **191** Article **Poivre vert Avila 12/60 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Green pepper		58,30		Madagascar	
Water		41,20		Madagascar	
Salt		0,40		Madagascar	Iodised
Citric acid		0,10		Chine	

2.2. Déclaration Ingrédients

Poivre vert, eau, sel, acidifiant: acide citrique

Spécification produit

Fiche **191** Article **Poivre vert Avila 12/60 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja ²	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **191** Article **Poivre vert Avila 12/60 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

 Fiche **5990/2** Article **Poivre vert Avila 12/60 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (égoutté)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	181,000	Approx.			
Energie kcal	44,000	Approx.			
Lipides (g)	1,300	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,900	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	2,800	Approx.			
Dont Sucres (g)	0,800	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	8,500	Approx.			
Protéines (g)	1,200	Approx.			
Sel (g)	2,900	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **5990/2** Article **Poivre vert Avila 12/60 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1095
Après livraison (jours)	365
Après ouverture (jours)	10

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description	Example : 09/2016 Explanation : MM/YYYY Indication on : sales unit with inkjet
-------------	--

Echantillons 1/lot

6.5. N° de production

Description	Example : L128 Indication on : sales unit with inkjet
-------------	--

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation	Vider le contenu directement après ouverture et conserver au frigo, consommer dans les 10 jours.
Préparation et mode d'emploi	Rincer avant usage

Spécification produit

Fiche **191** Article **Poivre vert Avila 12/60 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **191** Article **Poivre vert Avila 12/60 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	green peppers in brine
Goût	spicy, typical
Odeur	typical
Texture	firm, crispy
Couleur	green uniform
Pasteurisé	yes

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

Fiche **191** Article **Poivre vert Avila 12/60 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	3,2		4,2	
Saltiness	2,5%	3,75%	5%	
Size	3mm		6mm	

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pasteurisé	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Aerobic mesophil germ		10000ufc/g			
Salmonellae spp.		absent			
E.coli		1ufc/g			

Spécification produit

Fiche **189**Article **Poivre vert Avila 12/800 g**Réf CBG **5992/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	5411506550039	
Marque	Avila	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Poivre vert Madagascar	
Dénomination légale	Poivre vert Madagascar	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	800 g	
Poids égoutté	500 g	
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Madagaskar	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom Nathalie Bosmans
Fonction Quality & Packaging Supervisor
Tél +32 3 870 55 63
Gsm +32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **189** Article **Poivre vert Avila 12/800 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Green pepper		58,82		Madagascar	
Water		40,70		Madagascar	
Salt		0,40		Madagascar	Iodised
Citric acid		0,08		Chine	

2.2. Déclaration Ingrédients

Poivre vert, eau, sel, acidifiant: acide citrique

Spécification produit

Fiche **189** Article **Poivre vert Avila 12/800 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja ²	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **189** Article **Poivre vert Avila 12/800 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **5992/1** Article **Poivre vert Avila 12/800 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Analyse

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (égoutté)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	181,000	Approx.			
Energie kcal	44,000	Approx.			
Lipides (g)	1,300	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,900	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	2,800	Approx.			
Dont Sucres (g)	0,800	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	8,500	Approx.			
Protéines (g)	1,200	Approx.			
Sel (g)	2,900	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **5992/1** Article **Poivre vert Avila 12/800 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1095
Après livraison (jours)	365
Après ouverture (jours)	10

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Stability test: 7 jours (55°C) – 21 jours (25°C – 32°C)

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Example : 06/2016
Explanation : MM/YYYY
Indication on : sales unit with inkjet

Echantillons yes, one per lot

6.5. N° de production

Description Example : L042
Explanation : The 42nd day of the year
Indication on : sales unit with inkjet

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation

Préparation et mode d'emploi Vider le contenu directement après ouverture et conservez au frigo, consommer dans les 10 jours. Rincer avant usage.

Spécification produit

Fiche **189** Article **Poivre vert Avila 12/800 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **189** Article **Poivre vert Avila 12/800 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	green pepper balls
Goût	spicy, typical to green pepper
Odeur	typical
Texture	firm and crispy
Couleur	uniformly green
Pasteurisé	yes

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

Fiche **189** Article **Poivre vert Avila 12/800 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	3,2		4,2	
Saltiness	2,5%	3,75%	5%	
Size	3mm		6mm	


8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pasteurisé	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Aerobic mesophil germ		10000ufc/g			
Salmonellae spp.	Absent	absent			
E.coli		1ufc/g			

Spécification produit

Fiche **761**Article **Maïskorrels zoet vacuüm FState 6/2125 g**Réf CBG **2141/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	5411251010642	
Marque	FState	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Maïs doux en grains (sous vide)	
Dénomination légale	Maïs doux en grains (sous vide)	
Avec "e"	<input type="checkbox"/>	
Poids net	2125 g	
Poids égoutté	1775 g	
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Hongarije	
Marché de destination	Belgique	
Certificats	BRC Food; IFS Food	

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **761** Article **Maïskorrels zoet vacuüm FState 6/2125 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Sweetcorn		83,50		Hongrie	Or EU
Water		12,80		Hongrie	
Sugar		3,10		Slovaquie	
Salt		0,60		Allemagne	

2.2. Déclaration Ingrédients

Maïs doux, eau, sucre, sel.

Spécification produit

Fiche **761** Article **Maïskorrels zoet vacuüm FState 6/2125 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **761** Article **Maïskorrels zoet vacuüm FState 6/2125 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **2141/1** Article **Maiskorrels zoet vacuüm FState 6/2125 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Analyse

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (égoutté)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	445,000	Approx.			
Energie kcal	105,000	Approx.			
Lipides (g)	0,800	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,200	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	20,000	Approx.			
Dont Sucres (g)	6,100	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	3,200	Approx.			
Protéines (g)	2,900	Approx.			
Sel (g)	0,630	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **2141/1** Article **Maiskorrels zoet vacuüm FState 6/2125 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1460
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication Date limite d'utilisation optimale

Description Example : 04/2020
Explanation : MM/YYYY
Indication on : label

Echantillons every 20th paletts /1 sample

6.5. N° de production

Description Example: K 245 12:01
Explanation : K: Kecskemét 245: lot number, production day of the year 12:01:
packaging time in hour:minute
Indication on : sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver max. 3 jours au frais dans un récipient non-métallique

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **761** Article **Maiskorrels zoet vacuüm FState 6/2125 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **761** Article **Maiskorrels zoet vacuüm FState 6/2125 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Fairly uniform size and colour from light yellow to yellow-orange, no discolourations
Goût	Characteristic, fresh, sweetish, no caramel taste, no foreign taste
Odeur	Typical, fresh, sweetish, no foreign odour, no caramel odour
Texture	Good bite (not overcooked), uniformly tender, not mealy, not too hard
Couleur	golden yellow corn
Stérilisé	x

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

Fiche **761** Article **Maiskorrels zoet vacuüm FState 6/2125 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	5,8		6,5	
Brix	12			
Salt content	0,4		0,8	
Vacuum/mBar	300			
Drained weight		1775g		

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pas de Caractéristiques

Spécification produit

Fiche **1544**

Article **Tonijn olie Violet 6/1705 g**

Réf CBG **5960/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	5411506307664	
Marque	Violet	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Morceaux de thon à l'huile végétale	
Dénomination légale	Morceaux de thon à l'huile végétale	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	1705 g	
Poids égoutté	1260 g	
Contenu net		
Code Brick	Poisson préparé/transformaté(10000018)	
Origine	Ghana	
Marché de destination	Belgique	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **1544** Article **Tonijn olie Violet 6/1705 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tuna		73,90		FAO34,FAO 71	
Sunflower oil		25,10			
Salt		1,00			

2.2. Déclaration Ingrédients

Thon (KATSUWONUS pelamis) (poisson), huile de tournesol, sel.

Spécification produit

Fiche **1544** Article **Tonijn olie Violet 6/1705 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Contient	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **1544** Article **Tonijn olie Violet 6/1705 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

 Fiche **5960/1** Article **Tonijn olie Violet 6/1705 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (égoutté)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	524,000	Approx.			
Energie kcal	124,000	Approx.			
Lipides (g)	2,800	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	0,100	Moins que			
Dont Sucres (g)	0,000	Exact			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	0,000	Moins que			
Protéines (g)	24,600	Approx.			
Sel (g)	1,000	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **5960/1** Article **Tonijn olie Violet 6/1705 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1825
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	2

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Example: MM/YYYY
Indication on the lid

Echantillons

6.5. N° de production

Description julian date
Indication on the lid

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver max. 48 heures au frais dans un récipient non-métallique.

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **1544** Article **Tonijn olie Violet 6/1705 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **1544** Article **Tonijn olie Violet 6/1705 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Typical to Tuna
Goût	Good characteristic flavor of tuna. No foul taste
Odeur	Good characteristic odor of tuna. No off odor
Texture	Will contain max acceptable level of 30% flakes
Couleur	Typical to Tuna
Stérilisé	yes

8.2 Autres caractéristique

Commercially Sterile

Spécification produit

Fiche **1544** Article **Tonijn olie Violet 6/1705 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
Tin		200 ppm		
Mercury		0,5 ppm		
Lead		0,3 ppm		
Cadmium		0,1 ppm		
Histamine		50 ppm		
Salt		1,5%		

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pas de Caractéristiques

Spécification produit

Fiche **1545**Article **Thon naturel Violet 6/1880 g**Réf CBG **6691/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	5411506854472	
Marque	Violet	
Propriétaire de la marque		
Dénomination de vente	Morceaux de thon au naturel	
Dénomination légale	Morceaux de thon au naturel	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	1880 g	
Poids égoutté	1320 g	
Contenu net		
Code Brick	Poisson préparé/transformaté(10000018)	
Origine	Ghana	
Marché de destination	Belgique	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom Nathalie Bosmans
Fonction Quality & Packaging Supervisor
Tél +32 3 870 55 63
Gsm +32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **1545** Article **Thon naturel Violet 6/1880 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Skipjack tuna		70,20		FAO34	
Water		28,80			
Salt		1,00			Non-iodised

2.2. Déclaration Ingrédients

Ingrédients: Thon 70% (KATSUWONUS PELAMIS) (POISSON), eau, sel.

Spécification produit

Fiche **1545** Article **Thon naturel Violet 6/1880 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Contient	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **1545** Article **Thon naturel Violet 6/1880 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **6691/1** Article **Thon naturel Violet 6/1880 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Analyse

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (égoutté)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	384,000	Approx.			
Energie kcal	91,000	Approx.			
Lipides (g)	0,600	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,200	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	0,100	Moins que			
Dont Sucres (g)	0,000	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)					
Protéines (g)	21,200	Approx.			
Sel (g)	1,000	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **6691/1** Article **Thon naturel Violet 6/1880 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1095
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	2

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Explication : MM/YYYY

Echantillons

6.5. N° de production

Description julian date
Indication on the lid

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, a conserver max. 48 heures au frais dans un récipient non-métallique.

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **1545** Article **Thon naturel Violet 6/1880 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **1545** Article **Thon naturel Violet 6/1880 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Typical to tuna
Goût	Typical to tuna
Odeur	Good characteristic odor of tuna. No off odor.
Texture	Pack will contain max acceptable level op 30% flakes.
Couleur	Bright, uniform, good characteristic of the species
Stérilisé	yes

8.2 Autres caractéristique

Commrcially Sterile

Spécification produit

Fiche **1545** Article **Thon naturel Violet 6/1880 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
Histamine			50ppm	
Salt			1,5%	
Mercury			0,5ppm	
Lead			0,3ppm	
Cadmium			0,1ppm	
Tin			200ppm	

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pas de Caractéristiques

Spécification produit

Fiche **1543**Article **Tonijn stukken naturel Albatros 6/1705 g**Réf CBG **4478/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	5411251104532	
Marque	Albatros	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Morceaux de thon au naturel	
Dénomination légale	Morceaux de thon au naturel	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	1705 g	
Poids égoutté	1260 g	
Contenu net		
Code Brick	Poisson préparé/transformaté(10000018)	
Origine	Ghana	
Marché de destination	Belgique	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **1543** Article **Tonijn stukken naturel Albatros 6/1705 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tuna		73,90		FAO34,FAO 71	
Water		25,10			
Salt		1,00			

2.2. Déclaration Ingrédients

THON (Katsuwonus pelamis), eau, sel.

Spécification produit

Fiche **1543** Article **Tonijn stukken naturel Albatros 6/1705 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Contient	Tuna
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **1543** Article **Tonijn stukken naturel Albatros 6/1705 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **4478/1** Article **Tonijn stukken naturel Albatros 6/1705 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Analyse

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (égoutté)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	384,000	Approx.			
Energie kcal	91,000	Approx.			
Lipides (g)	0,600	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	0,100	Moins que			
Dont Sucres (g)	0,000	Moins que			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	0,000	Moins que			
Protéines (g)	21,200	Approx.			
Sel (g)	1,000	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **4478/1** Article **Tonijn stukken naturel Albatros 6/1705 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1095
Après livraison (jours)	365
Après ouverture (jours)	2 (refrigerated)

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	N/a

6.3. Info supplémentaire

Description

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description	Example: 12.2020 Explanation: MM.YYYY Indication on lid
-------------	---

Echantillons

6.5. N° de production

Description	JCE 194 1ESF PEH01 J=Skipjack, C=Cosmo Seafoods, E= 5th year of production, 194= Julian date, 1= line number of production, E= 5th batch, S=Solid pack style, F= sunflower oil, PEH01= Unique boat code Indication on the lid
-------------	---

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation	Vider le contenu directement après ouverture. Après ouverture, à conserver max. 48 heures au frais dans un récipient non-métallique.
----------------------------	--

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **1543** Article **Tonijn stukken naturel Albatros 6/1705 g**

7. Allégations

AAllégation marketing

Allégation
Nutriscore A

Spécification produit

Fiche **1543** Article **Tonijn stukken naturel Albatros 6/1705 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Fairly bright and slightly non-uniform un colour, typical of species and country of origin. There shall be no dark bruising present. Some dark blood streaks or spotting may be present, but not sufficient to detract from the overall uniform of pack.
Goût	Typical to tuna
Odeur	Good characteristic odor of tuna. No off odor
Texture	Flakes, not less then 10mm in two dimensions formed from broken up loins.
Couleur	Typical to tuna
Stérilisé	yes

8.2 Autres caractéristique

Products are commercially sterile

Spécification produit

Fiche **1543** Article **Tonijn stukken naturel Albatros 6/1705 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
Water activity (Aw)	0,85	>0,85		
PH	4,6			
Histamine			50ppm	
Salt			1,5%	
Mercury			0,5ppm	
Lead			0,3ppm	
Cadmium			0,1ppm	
Tin			200ppm	

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pas de Caractéristiques
microbiologiques

Spécification produit

Fiche **1**Article **Tomates tamisées Elvea 12/690 g**Réf CBG **1068/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	80014546
Marque	Elvea
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group
Dénomination de vente	Tomates tamisées
Dénomination légale	Tomates tamisées
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>
Poids net	690 g
Poids égoutté	
Contenu net	
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)
Origine	Italië
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas
Certificats	IFS Food

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **1** Article **Tomates tamisées Elvea 12/690 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Citric acid					Acidity regulator, when needed
Salt		0,50		Italie	
Tomatoes		99,50		Italie	

2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates, sel, correcteur d'acidité: acide citrique

Spécification produit

Fiche **1** Article **Tomates tamisées Elvea 12/690 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja ²	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **1** Article **Tomates tamisées Elvea 12/690 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

 Fiche **1068/1** Article **Tomates tamisées Elvea 12/690 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Analyse

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	128,000	Approx.			
Energie kcal	30,000	Approx.			
Lipides (g)	0,500	Moins que			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	5,400	Approx.			
Dont Sucres (g)	4,000	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,300	Approx.			
Protéines (g)	1,300	Approx.			
Sel (g)	0,500	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **1068/1** Article **Tomates tamisées Elvea 12/690 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1095
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	4

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	35 (min 20 - max 60)

6.3. Info supplémentaire

Description Stability test: 15 days at 32°C

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Example: 12/2021
Explanation: MM/YYYY
Indication on the sales unit

Echantillons 2 samples each lot

6.5. N° de production

Description Explanation: Producer code + letter of the year + day of the year + hour
Indication on the sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture à conserver max 4 jours au frais

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **1** Article **Tomates tamisées Elvea 12/690 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **1** Article **Tomates tamisées Elvea 12/690 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	creamy sauce
Goût	Typical taste of tomatoes
Odeur	Typical tomato
Texture	creamy
Couleur	deep red
Pasteurisé	F100 > 8

8.2 Autres caractéristique

Hot Break

Spécification produit

Fiche **1** Article **Tomates tamisées Elvea 12/690 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH-value	4,2		4,4	
Brix	9		9,5	
Bostwick	7		9cm	Bostwick
Sugar	45%			
Acidity			8%	
Color Hunter	2			
Salt	0,6		0,7	
Howard mould			50%	

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pas de Caractéristiques
microbiologiques


Spécification produit

Fiche **250**

Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/4500 g**

Réf CBG **1020/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240020812	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Double concentré de tomates	
Dénomination légale	Double concentré de tomates 28/30%	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	4500 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom Nathalie Bosmans
Fonction Quality & Packaging Supervisor
Tél +32 3 870 55 63
Gsm +32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **250** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/4500 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		100,00		Italie	

2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates

Spécification produit

Fiche **250** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/4500 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja ²	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **250** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/4500 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **1020/1** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/4500 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	439,000	Approx.			
Energie kcal	105,000	Approx.			
Lipides (g)	0,400	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	20,400	Approx.			
Dont Sucres (g)	20,400	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	2,000	Approx.			
Protéines (g)	3,900	Approx.			
Sel (g)	0,500	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **1020/1** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/4500 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1080
Après livraison (jours)	365
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Quality control on product with hourly samples.

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Explanation: MM/YYYY
Indication on bottom of can

Echantillons 1 sample / hour / lot

6.5. N° de production

Description Example: A89 X4 L8 S 212 12,15
Explanation: A89= producer code; X4= product code; L8= production batch;
letter of year, dfays + hour of production
Indication on the sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver max. 3 jours au frais dans un récipient non-métallique

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **250** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/4500 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **250** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/4500 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	red and healthy tomatoes
Goût	Characteristic, sweet
Odeur	fresh and typical
Texture	Homogenous tomato paste
Couleur	bright red color
Evolution	darker

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

 Fiche **250** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/4500 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
Brix	27,5	28	30	
PH	4,2	4,28	4,4	PH-meter
Bostwick	7	9	11	
RO	28	28,5	29	Refractometer
Acidity	5		6	
Colour	2,10			Colorimeter
Sugar	45%			

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Enterobacteriaceae				<10	
Fecal coliforms				<10	
Staphylococcus aureus				<10	
Fecal streptococs				<10	
Salmonellae spp.				absent	
Listeria monocytogenes				<10	
Yeasts				<10	
Mould	50 %	<60 %		<10	
Commercieel steriel	Microbiologic al stable after 1				


Spécification produit

Fiche **1564**

Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/800 g**

Réf CBG **8323/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240020713	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Double concentré de tomates	
Dénomination légale	Double concentré de tomates 28/30%	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	800 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique	
Certificats		

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **1564** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/800 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes	Natural vegetable	100,00		Portugal	

2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates

Spécification produit

Fiche **1564** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/800 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **1564** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/800 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **8323/1** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/800 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	439,000	Approx.			
Energie kcal	105,000	Approx.			
Lipides (g)	0,500	Moins que			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	20,000	Approx.			
Dont Sucres (g)	20,000	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	2,000	Approx.			
Protéines (g)	3,900	Approx.			
Sel (g)	0,500	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **8323/1** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/800 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	730
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Incubation room at 32°C for 14 days

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Example: 08/2022
Indication on the sales unit

Echantillons one sample/hour/lot

6.5. N° de production

Description Exemple : LZ1 B030 BBE: 01/2019
Explanation: Producer code+ letter of year+days+ hour of production + bbe
Indication on the sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver maximum 3 jours au frais dans un récipient non-métallique.

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **1564** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/800 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **1564** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/800 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	red tomatopaste
Goût	Typical tomato paste taste, sweet
Odeur	fresh and Typical
Texture	Homogenous paste
Couleur	Bright red
Evolution	darker colour
Pasteurisé	yes F0>2

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

Fiche **1564** Article **Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/800 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
Brix	28	28	28.5	Refractometer
PH	4,20	4,28	4,4	PH meter
Bostwick	5	7-9	11	
Acidity			7%	
Color	2.1			Colorimeter
Mould			50%	
Sugar	45%			

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pas de Caractéristiques


Spécification produit

Fiche **1591**

Article **Double concentrée tomates 28/30% Elvea 12/400 g**

Réf CBG **8349/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240020911	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Double concentré de tomates	
Dénomination légale	Double concentré de tomates 28/30%	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	400 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **1591** Article **Double concentrée tomates 28/30% Elvea 12/400 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes	Natural vegetable	100,00		Italie	

2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates

Spécification produit

Fiche **1591** Article **Double concentrée tomates 28/30% Elvea 12/400 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **1591** Article **Double concentrée tomates 28/30% Elvea 12/400 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **8349/1** Article **Double concentrée tomates 28/30% Elvea 12/400 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	439,000	Approx.			
Energie kcal	105,000	Approx.			
Lipides (g)	0,500	Moins que			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	20,000	Approx.			
Dont Sucres (g)	20,000	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	2,000	Approx.			
Protéines (g)	3,900	Approx.			
Sel (g)	0,500	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **8349/1** Article **Double concentrée tomates 28/30% Elvea 12/400 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	725
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Incubation room at 55°C for 7 days and 37°C for 14 days

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Example: 08/2017
Indication on the sales unit

Echantillons one sample/hour/lot

6.5. N° de production

Description Exemple : LZ1 B030 BBE: 01/2019
Explanation: Producer code+ letter of year+days+ hour of production + bbe
Indication on the sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver maximum 3 jours au frais dans un récipient non-métallique.

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **1591** Article **Double concentrée tomates 28/30% Elvea 12/400 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **1591** Article **Double concentrée tomates 28/30% Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	red tomatopaste
Goût	Typical tomato paste taste, sweet
Odeur	fresh and Typical
Texture	Homogenous paste
Couleur	Bright red
Evolution	darker colour

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

 Fiche **1591** Article **Double concentrée tomates 28/30% Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
RO	28	28,5	29	Refractometer
PH	4,20	4,28	4,4	PH meter
Bostwick	7	9	11	
Acidity	5%		6%	
Color			2,10	Colorimeter

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Enterobacteriaceae				<10	
Coliforms				<10	
Fecal coliforms				<10	
Staphylococcus aureus				<10	
Fecal streptococs				<10	
Salmonellae spp.				absent	
Listeria monocytogenes				<10	
Yeasts				<10	
Mould				<10	

Spécification produit

Fiche **408**

Article **Pulpe de tomates au jus aseptiquee Elvea 1/10 kg**

Réf CBG **2717/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	18001240041012
Marque	Elvea
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group
Dénomination de vente	Pulpe de tomates au jus
Dénomination légale	Pulpe de tomates au jus
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>
Poids net	10 kg
Poids égoutté	
Contenu net	
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)
Origine	Italië
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas
Certificats	IFS Food

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **408** Article **Pulpe de tomates au jus aseptiquee Elvea 1/10 kg**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes	Tomato pulp - tomato juice	100,00		Italie	
Citric acid				Belgique	Depending pH of crop tomato

2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates, jus de tomates, correcteur d'acidité: acide citrique

Spécification produit

Fiche **408** Article **Pulpe de tomates au jus aseptiquee Elvea 1/10 kg**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **408** Article **Pulpe de tomates au jus aseptiquee Elvea 1/10 kg**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **2717/1** Article **Pulpe de tomates au jus aseptiquee Elvea 1/10 kg**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	118,000	Approx.			
Energie kcal	28,000	Approx.			
Lipides (g)	0,100	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	5,000	Approx.			
Dont Sucres (g)	3,700	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,500	Approx.			
Protéines (g)	1,100	Approx.			
Sel (g)	0,015	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **2717/1** Article **Pulpe de tomates au jus aseptiquee Elvea 1/10 kg**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	720
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	min 0 - max 40
Température de transport	min 0 - max 40
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Check of quality production report + panel test

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Explanation: MM/YYYY
Indication on each portion

Echantillons yes

6.5. N° de production

Description Example: DCA1 T 223 13,15
Explanation: Producer code + litter of year + day of production + hour (hh.mm)
Indication on each portion

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver max. 3 jours au frais

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **408** Article **Pulpe de tomates au jus aseptiquee Elvea 1/10 kg**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **408** Article **Pulpe de tomates au jus aseptiquee Elvea 1/10 kg**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Tomato pulp
Goût	Characteristic
Odeur	Typical
Texture	Good
Couleur	Bright red
Evolution	Darkening color

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

Fiche **408** Article **Pulpe de tomates au jus aseptiquee Elvea 1/10 kg**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	4,0		4,3	PH meter
Skins			<125cm ² /kg	
Brix	6		8	Refractometer
Acidity	0,4		0,6	%
Color	85			
Sugars	42%			


8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pasteurisé	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Mould		<50%			<60% according to law

Spécification produit

Fiche **524**Article **Cubetti aux legumes frais Elvea 12/400 g**Réf CBG **2551/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240140954	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Cubes de tomates aux légumes frais	
Dénomination légale	Cubes de tomates aux légumes frais	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	400 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **524** Article **Cubetti aux légumes frais Elvea 12/400 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		52,51		Italie	
Tomato juice		32,33		Italie	
Onions		7,11		Europe	
Carrots		1,94		Europe	
Celery		1,94		Europe	
Garlic		0,49		Europe	
Oregano		0,03		Turquie	
Pepper		0,03		Vietnam	
Citric acid				Belgique	
Salt		0,39		Italie	

2.2. Déclaration Ingrédients

Cubes de tomates 52%, jus de tomates, légumes 14%(oignons, carottes, céleri, ail), sel, origan, poivre, correcteur d'acidité: acide citrique.

Spécification produit

Fiche **524** Article **Cubetti aux légumes frais Elvea 12/400 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja ²	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Contient	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **524** Article **Cubetti aux legumes frais Elvea 12/400 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **2551/1** Article **Cubetti aux legumes frais Elvea 12/400 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	113,000	Approx.			
Energie kcal	27,000	Approx.			
Lipides (g)	0,500	Moins que			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	3,700	Approx.			
Dont Sucres (g)	3,400	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,500	Approx.			
Protéines (g)	1,400	Approx.			
Sel (g)	0,400	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **2551/1** Article **Cubetti aux legumes frais Elvea 12/400 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1080
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Check of quality production report + panel test.

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Explanation: MM/YYYY
Indication onsales unit

Echantillons yes

6.5. N° de production

Description Example: DLN1 T 223 13,15
Explanation: Producer code + litter of year + day of production + hour (hh.mm)
Indication on sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver max. 3 jours au frais dans un récipient non-métallique.

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **524** Article **Cubetti aux legumes frais Elvea 12/400 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **524** Article **Cubetti aux legumes frais Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	tomato cubes 16x16mm in tomato juice with vegetables
Goût	chracteristic
Odeur	typical
Texture	good
Couleur	bright red
Evolution	darkening of colour
Pasteurisé	x

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

Fiche **524** Article **Cubetti aux legumes frais Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	4,2		4,4	PH-meter
Vacuum	0,2 bar			Vacuometer
Brix	7°			Refractometer
Size		16x16mm		

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pas de Caractéristiques

Spécification produit

Fiche **256**Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/2500 g**Réf CBG **1269/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240040414	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Cubes de tomates pelées	
Dénomination légale	Tomates pelées en cubes	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	2500 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom Nathalie Bosmans
Fonction Quality & Packaging Supervisor
Tél +32 3 870 55 63
Gsm +32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **256** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/2500 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		60,00		Italie	
Tomato juice		40,00		Italie	
Citric acid		0,04		Italie	Acidity regulator

2.2. Déclaration Ingrédients

tomates pelées 60%, jus de tomates, correcteur d'acidité: acide citrique

Spécification produit

Fiche **256** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/2500 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **256** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/2500 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **1269/1** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/2500 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	92,000	Approx.			
Energie kcal	22,000	Approx.			
Lipides (g)	0,400	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	3,000	Approx.			
Dont Sucres (g)	3,000	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,000	Approx.			
Protéines (g)	1,300	Approx.			
Sel (g)	0,030	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **1269/1** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/2500 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1080
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	25 (min 5 - max 40)
Température de transport	25 (min 5 - max 40)
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Quality control on product with hourly samples.

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Example: 12/2020
Explanation: MM/YYYY
Indication on each portion

Echantillons one sample / hour / lot

6.5. N° de production

Description Example: SIC 1 S 212 12,15
producer code + letter of year + days + hour of production
Indication on each portion

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Vider le contenu directement après ouverture.

Préparation et mode d'emploi apres ouverture, à conserver au frais pour 3 jours dans un recipient non-métallique

Spécification produit

Fiche **256** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/2500 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **256** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/2500 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Typical of peeled tomatoes cubes in juice
Goût	Typical taste of tomatoes, sweet
Odeur	Typical of tomato, fresh
Texture	Adequate turgescence
Couleur	Dark red

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

 Fiche **256** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/2500 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH value	4,2	4,28	4,4	Refractometer
RO	6,5	7,0	7,5	Refractometer
Vacuum			>10	Cm Hg
Colour		5		Colorimeter

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Enterobacteriaceae				<10	
Fecal coliforms				<10	
Staphylococcus aureus				<10	
Fecal streptococs				<10	
Salmonellae spp.				absent	
Listeria monocytogenes				<10	
Yeasts				<10	
Mould				<10	


Spécification produit

Fiche **519**

Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

Réf CBG **1510/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240140916	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Cubes de tomates ail	
Dénomination légale	Cubes de tomates à l'ail	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	400 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom Nathalie Bosmans
Fonction Quality & Packaging Supervisor
Tél +32 3 870 55 63
Gsm +32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **519** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		68,77		Italie	
Tomato juice		28,65		Italie	
Garlic		2,14		Espagne	OR FR
Salt		0,34		Italie	
Oregano		0,06		Italie	
Natural flavors		0,04		Italie	
Citric acid				Belgique	

2.2. Déclaration Ingrédients

cubes de tomates 70%, jus de tomates, ail 2%, sel, origan, arômes naturels, correcteur d'acidité: acide citrique.

Spécification produit

Fiche **519** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja ²	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Peut contenir	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **519** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **1510/1** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	116,000	Approx.			
Energie kcal	28,000	Approx.			
Lipides (g)	0,400	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	3,900	Approx.			
Dont Sucres (g)	2,500	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,200	Approx.			
Protéines (g)	1,500	Approx.			
Sel (g)	0,400	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **1510/1** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1080
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	min 0 - max 40
Température de transport	min 0 - max 40
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Check of quality report + panel test.

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Explanation: MM/YYYY
Indication on sales unit

Echantillons yes

6.5. N° de production

Description Example: DLN1 T 223 13, 15
Explanation: Producer code + litter of year + day of production + hour (hh.mm)
Indication on sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver max. 3 jours au frais dans un récipient non-métallique

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **519** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

7. Allégations

Allégations nutritionelle

Allégation
Sans conservateurs, ni additif artificiel, ni colorants
Sans sucres ajoutés
Sans OGM

AAllégation marketing

Allégation
100% Naturelle
Sans gluten & Vegan
Nutri-Score A

Spécification produit

Fiche **519** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Tomato cubes 16x16 mm in tomato juice with garlic in pieces and oregano
Goût	Characteristic
Odeur	Typical (garlic)
Texture	Good
Couleur	Bright red
Evolution	Darkening of color
Pasteurisé	x

8.2 Autres caractéristique

pieces: 16x16mm

Spécification produit

 Fiche **519** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	4,2		4.4	PH meter
Vacuum	0,2bar			Vacuometer
Brix	7°brix			Refractometer
Size		16x16mm		


8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Mould		<50%			<60% according to law

Spécification produit

Fiche **525**Article **Cubetti au basilic Elvea 12/400 g**Réf CBG **2836/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240100590	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Cubes de tomates basilic frais	
Dénomination légale	Cubes de tomates au basilic frais	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	400 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **525** Article **Cubetti au basilic Elvea 12/400 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		66,46		Italie	
Tomato juice		30,72		Italie	
Basil		1,53		Italie	
Onions		0,92		Europe	
Salt		0,37		Italie	
Citric acid				Belgique	

2.2. Déclaration Ingrédients

Cubes de tomates 70%, jus de tomates, basilic 1,5%, oignons, sel, correcteur d'acidité: acide citrique.

Spécification produit

Fiche **525** Article **Cubetti au basilic Elvea 12/400 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Peut contenir	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **525** Article **Cubetti au basilic Elvea 12/400 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **2836/1** Article **Cubetti au basilic Elvea 12/400 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	89,000	Approx.			
Energie kcal	21,000	Approx.			
Lipides (g)	0,300	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	3,000	Approx.			
Dont Sucres (g)	2,400	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	0,900	Approx.			
Protéines (g)	1,100	Approx.			
Sel (g)	0,400	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **2836/1** Article **Cubetti au basilic Elvea 12/400 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1080
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	min 0 - max 40
Température de transport	min 0 - max 40
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Check of quality production report + panel test.

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Explanation: MM/YYYY
Indication on sales unit

Echantillons yes

6.5. N° de production

Description Example: DLN1 T 223 13.15
Explanation: Producer code + letter of year + day of production + hour (hh.mm)
Indication on sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver max. 3 jours au frais dans un récipient non-métallique

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **525** Article **Cubetti au basilic Elvea 12/400 g**

7. Allégations

Allégations nutritionelle

Allégation
Sans conservateurs, ni additif artificiel, ni colorants
Contient des sucres naturellement présents

AAllégation marketing

Allégation
100% Naturelle
Sans gluten & Vegan
Nutri-Score A

Spécification produit

Fiche **525** Article **Cubetti au basilic Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Tomato cubes 16x16 mm in tomato juice with pieces of basil and onion
Goût	Characteristic
Odeur	Typical
Texture	Good
Couleur	Bright red
Evolution	Darkening of color
Pasteurisé	x

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

 Fiche **525** Article **Cubetti au basilic Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	4,2		4,4	PH meter
Vacuum	0,2bar			Vacuometer
Brix	7°			Refractometer
Size		16x16mm		

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pasteurisé	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Mould		<50%			<60% according to law

Spécification produit

Fiche **532**Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/800 g**Réf CBG **1268/13**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240040711	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Cubes de tomates pelées	
Dénomination légale	Cubes de tomates pelées	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	800 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom Nathalie Bosmans
Fonction Quality & Packaging Supervisor
Tél +32 3 870 55 63
Gsm +32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **532** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/800 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		60,00		Italie	
Tomato juice				Italie	
Salt				Italie	
Ctric acid				Italie	

2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates pelées 60%, jus de tomates, sel, correcteur d'acidité: acide citrique.

Spécification produit

Fiche **532** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/800 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja ²	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **532** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/800 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **1268/1** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/800 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	92,000	Approx.			
Energie kcal	22,000	Approx.			
Lipides (g)	0,500	Moins que			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	2,950	Approx.			
Dont Sucres (g)	2,800	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,000	Approx.			
Protéines (g)	1,300	Approx.			
Sel (g)	0,060	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **1268/1** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/800 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	540
Après livraison (jours)	365
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Incubation room at 55°C for 7 days and 37°C for 14 days

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Example: 8/2022
Explanation: MM/YYYY
Indication on the sales unit

Echantillons 1 sample/hour/lot

6.5. N° de production

Description Example: DLN1 S 212 12,15
Explanation: Producer code+ letter of year+days+ hour of production
Indication on the sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture à conserver max. 3 jours au frais dans un récipient non-métallique.

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **532** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/800 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **532** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/800 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Typical of peeled tomatoes cubes in juice
Goût	Typical taste of tomatoes, sweet
Odeur	fresh and typical flavour of tomato
Texture	good
Couleur	Bright red
Evolution	darker colour

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

 Fiche **532** Article **Tomates pelées cubes Elvea 6/800 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	4,20	4,28	4,4	PH meter
RO	6,5	7,0	7,5	Refractometer
Vacuum			<10	Cm Hg
Color		5		Colorimeter

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Enterobacteriaceae				<10	
Coliforms				<10	
Fecal coliforms				<10	
Staphylococcus aureus				<10	
Fecal streptococs				<10	
Salmonellae spp.				absent	
Listeria monocytogenes				<10	
Yeasts				<10	
Mould				<10	

Spécification produit

Fiche **816**

Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

Réf CBG **1906/6**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8007193000116	
Marque	Due Fagiani	
Propriétaire de la marque	Steriltom	
Dénomination de vente	Special pizza	
Dénomination légale	Tomates concassées	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	4050 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique	
Certificats	BRC Food; IFS Food	

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **816** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		70,00		Italie	
Tomato juice		30,00		Italie	
Citric acid		0,20		Europe	<0,2% when needed

2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates, jus de tomates, correcteur d'acidité: acide citrique

Spécification produit

Fiche **816** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **816** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **1906/6** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Analyse

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	121,000	Approx.			
Energie kcal	29,000	Approx.			
Lipides (g)	0,140	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,020	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	5,870	Approx.			
Dont Sucres (g)	5,070	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	0,800	Approx.			
Protéines (g)	1,490	Approx.			
Sel (g)	0,120	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **1906/6** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1095
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	2

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	

6.3. Info supplémentaire

Description

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication	Date limite d'utilisation optimale
Description	Example : 31/12/2021 Explanation : DD/MM/YYYY Indication on : lid
Echantillons	each batch

6.5. N° de production

Description	Example : 25/08/18 Explanation : DD/MM/YYYY (date of production) Indication on : lid
-------------	--

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture conserver au réfrigérateur et consommer dans deux jours

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **816** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **816** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Red typical of sound and ripe tomato
Goût	Fresh, characteristic without foreign flavours
Odeur	Fresh, characteristic without foreign smell
Texture	Tomato pieces of about 10x10 mmin tomato juice
Couleur	Red typical of sound and ripe tomato
Pasteurisé	yes

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

 Fiche **816** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	4,1	4,3	4,4	
Brix	6	6,5	7	
Net weight		4050g		


8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pasteurisé	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Lactic acid bacterium		absent			MA M-AL-STAB rev.1 2013
Staphylococcus aureus		10cfu/g			UNI EN ISO 6888-2:2004
Salmonellae spp.		absent/25g			AFNOR BIO 12/16 - 09/05
Listeria monocytogenes		absent/25g			AFNOR BIO 12/11 - 03/04
Yeasts		10cfu/g			MA M-AL-STAB rev.1 2013
E.coli		10cfu/g			ISO 16649-2:2001
Total viable count		100cfu/g			MA M-AL-STAB rev.1 2013

Spécification produit

Fiche **245**Article **Tomates pelées entières Elvea 6/2500 g**Réf CBG **1024/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240010400	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Tomates pelées entières au jus de tomates	
Dénomination légale	Tomates pelées entières au jus de tomates	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	2500 g	
Poids égoutté	1500 g	
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **245** Article **Tomates pelées entières Elvea 6/2500 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		60,00		Italie	
Tomato juice		40,00		Italie	
Citric acid		0,04		Suisse	Acidity regulator

2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates, jus de tomate, correcteur d'acidité: acide citrique

Spécification produit

Fiche **245** Article **Tomates pelées entières Elvea 6/2500 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja ²	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **245** Article **Tomates pelées entières Elvea 6/2500 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **1024/1** Article **Tomates pelées entières Elvea 6/2500 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	81,000	Approx.			
Energie kcal	19,000	Approx.			
Lipides (g)	0,100	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	3,000	Approx.			
Dont Sucres (g)	3,000	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	0,900	Approx.			
Protéines (g)	1,100	Approx.			
Sel (g)	0,100	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **1024/1** Article **Tomates pelées entières Elvea 6/2500 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1080
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Quality control on product with hourly samples.

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Example: 12/2018
Explanation: MM/YYYY
Indication on sales unit

Echantillons one sample / hour /lot

6.5. N° de production

Description Example: DLN B209
Indication on sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation une fois ouvert, conserver le contenu maximum 3 jours au frais dans un recipient non métallique.

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **245** Article **Tomates pelées entières Elvea 6/2500 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **245** Article **Tomates pelées entières Elvea 6/2500 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Healthy and mature tomatoes
Goût	Typical taste of tomatoes, sweet
Odeur	Typical flavour of tomato, fresh
Texture	Adequate turgescent
Couleur	Bright red
Evolution	darker

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

Fiche **245** Article **Tomates pelées entières Elvea 6/2500 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	4,2	4,28	4,4	
RO		6,0	6,5	Refractometer
Vacuum	10			CmHg
Color		5		Colorimeter


8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Coliforms				<10	
Fecal coliforms				<10	
Staphylococcus aureus				<10	
Fecal streptococs				<10	
Salmonellae spp.				absent	
Listeria monocytogenes				<10	
Yeasts				<10	
Mould				<10	

Spécification produit

Fiche **247**Article **Tomates pelées entières Elvea 12/400 g**Réf CBG **1022/17**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240010905	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Tomates pelées entières au jus de tomates	
Dénomination légale	Tomates pelées entières au jus de tomates	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	400 g	
Poids égoutté	240 g	
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **247** Article **Tomates pelées entières Elvea 12/400 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		60,00		Italie	
Tomato juice		40,00		Italie	
Citric acid				Italie	0 - 0,04%

2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates pelées, jus de tomates, correcteur d'acidité: acide citrique

Spécification produit

Fiche **247** Article **Tomates pelées entières Elvea 12/400 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **247** Article **Tomates pelées entières Elvea 12/400 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **1022/1** Article **Tomates pelées entières Elvea 12/400 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	81,000	Approx.			
Energie kcal	19,000	Approx.			
Lipides (g)	0,500	Moins que			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	3,000	Approx.			
Dont Sucres (g)	3,000	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	0,900	Approx.			
Protéines (g)	1,100	Approx.			
Sel (g)	0,100	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **1022/1** Article **Tomates pelées entières Elvea 12/400 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1080
Après livraison (jours)	365
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Incubation room at 55°C for 7 days and 37°C for 14 days

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Example: 08/2018
Explanation: MM/YYYY
Indication on the sales unit

Echantillons one sample/hour/lot

6.5. N° de production

Description Example: DLN1 S 212 12,15
Explanation: Producer code+ letter of year+days+ hour of production
Indication on the sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver max 3 jours au frais dans un recipient non-metallique.

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **247** Article **Tomates pelées entières Elvea 12/400 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **247** Article **Tomates pelées entières Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Red peeled tomatoes in juice
Goût	Typical taste of tomatoes, sweet
Odeur	Fresh and typical
Texture	Good
Couleur	Bright red
Evolution	darker colour

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

 Fiche **247** Article **Tomates pelées entières Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH-value	4,2	4,28	4,4	PH meter
RO	6,0	6,5	6,5	
Vacuum			>10	Cm Hg
Color		5		Colorimeter


8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Enterobacteriaceae				<10	
Coliforms				<10	
Fecal coliforms				<10	
Staphylococcus aureus				<10	
Fecal streptococs				<10	
Salmonellae spp.				absent	
Listeria monocytogenes				<10	
Yeasts				<10	
Mould				<10	

Spécification produit

Fiche **530**Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**Réf CBG **1046/4**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240140312	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Cubes de tomates pelées	
Dénomination légale	Cubes de tomates pelées	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	400 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom Nathalie Bosmans
Fonction Quality & Packaging Supervisor
Tél +32 3 870 55 63
Gsm +32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **530** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		60,00		Italie	
Tomato juice				Italie	
Salt				Italie	
Citric acid				Italie	

2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates pelées 60%, jus de tomates, sel, correcteur d'acidité: acide citrique.

Spécification produit

Fiche **530** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **530** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **1046/4** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

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

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	92,000	Approx.			
Energie kcal	22,000	Approx.			
Lipides (g)	0,500	Moins que			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	2,950	Approx.			
Dont Sucres (g)	2,800	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,000	Approx.			
Protéines (g)	1,300	Approx.			
Sel (g)	0,060	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **1046/4** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1080
Après livraison (jours)	365
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Incubation room at 55°C for 7 days and 37°C for 14 days

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Example: 12/2018
Explanation: MM/YYYY
Indication on the sales unit

Echantillons 1 sample/hour/lot

6.5. N° de production

Description Example: DLN1 S 212 12,15
Explanation: Producer code+ letter of year+days+ hour of production
Indication on the sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver max. 3 jours au frais dans un récipient non-métallique.

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **530** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **530** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Red and healthy tomatocubes
Goût	Typical taste of tomatoes, sweet
Odeur	Fresh and typical
Texture	good
Couleur	Bright red
Evolution	darker colour

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

Fiche **530** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	4,2	4,28	4,4	PH meter
RO	6,5	7,0	7,5	Refractometer
Vacuum			>10	Cm Hg
Color		5		Colorimeter

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Enterobacteriaceae			<10		
Coliforms			<10		
Fecal coliforms			<10		
Staphylococcus aureus			<10		
Fecal streptococs			<10		
Salmonellae spp.			Absent		
Listeria monocytogenes			<10		
Yeasts			<10		
Mould			<10		