

Fiche d'article

1. Dénomination

Marque	Elvea
Réf	8349/1
N	Dubbel tomatenconcentraat 28/30% Elvea 12/400 g
F	Double concentrée tomates 28/30% Elvea 12/400 g
An	Double tomatopaste 28/30% Elvea 12/400 g
Al	Tomatenmark 28/30% Elvea 12/400 g
Barcode EH	8001240020911



2. Unité de consommation

Quantité	1
Net	400 g
Egoutté	
Contenu	
Brut	465 g
Dimensions	Lo 73,00 mm La 73,00 mm H 100,00 mm
N. de couches	1 Nombre par couche 1
Code-barres	8001240020911

3. Unité de distribution

Quantité	12/400 g
Bruto	5,664 kg
Dimensions	Lo 305,00 mm La 225,00 mm H 105,00 mm
N. de couches	1 Nombre par couche 12
Code-barres	8001240996803

4. Palette

Quantité	168
N. de couches	14 Nombre par couche 12


5. Douane

Code tarifaire	2002904995
----------------	------------

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)	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 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	