

Fiche d'article

1. Dénomination

Marque	Elvea
Réf	1020/1
N	Dubbel tomatenconcentraat 28/30% Elvea 6/4500 g
F	Double concentré de tomates 28/30% Elvea 6/4500 g
An	Double tomatopaste 28/30% Elvea 6/4500 g
Al	Doppel Tomatenmark 28/30% Elvea 6/4500 g
Barcode EH	8001240020812



2. Unité de consommation

Quantité	1
Net	4.500 g
Egoutté	
Contenu	
Brut	4.879 g
Dimensions	Lo 158,00 mm La 158,00 mm H 235,00 mm
N. de couches	1 Nombre par couche 1
Code-barres	8001240020812

3. Unité de distribution

Quantité	6/4500 g
Bruto	29,664 kg
Dimensions	Lo 485,00 mm La 320,00 mm H 240,00 mm
N. de couches	1 Nombre par couche 6
Code-barres	08001240150816

4. Palette

Quantité	30
N. de couches	6 Nombre par couche 5


5. Douane

Code tarifaire	2002904195
----------------	------------

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)	730
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				