

Fiche d'article

1. Dénomination

Marque Elvea
Réf 2717/1
N Tomatenpulp in sap aseptisch Elvea 1/10 kg
F Pulpe de tomates au jus aseptiquee Elvea 1/10 kg
An Tomatoes crushed in juice aseptic Elvea 1/10 kg
Al Tomaten polpa in Saft Elvea 1/10 kg
Barcode EH 18001240041012



2. Unité de consommation

Quantité 1
Net 10 kg
Egoutté
Contenu
Brut 10,038 kg
Dimensions Lo 19,00 cm La 19,00 cm H 34,00 cm
N. de couches 1 Nombre par couche 1
Code-barres 18001240041012

3. Unité de distribution

Quantité 1/10 kg
Bruto 10,313 kg
Dimensions Lo 19,00 cm La 19,00 cm H 34,00 cm
N. de couches 1 Nombre par couche 1
Code-barres 18001240041012

4. Palette

Quantité 72
N. de couches 3 Nombre par couche 24

5. Douane

Code tarifaire 2002101100

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	1.85			
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