



FICHE TECHNIQUE CLIENT

CREATION Le 01.01.2012
MODIFICATION : 24.03.2023

IDENTITE DU PRODUCTEUR : FIVE STARS FOOD srl

	Lieu Administratif et Production	www.safine.be 	
Nom	FIVE STARS FOOD SPRL		
Adresse	Vorstsesteenweg 76		
Code Postal	B1601 Ruisbroek		
Pays	BELGIQUE		
Tel	+32 (02) 378 06 80		
Personne de contact	Fabienne TEDESCO Gérante		
Tel d'urgence 24h/24 (intoxication)	+32 (02) 378 06 80		+32 (0475) 46 56 47
Email	fabienne.tedesco@fivestarsfood.be		Xavier.hoebeke@fivestarsfood.be
TVA	BE 0646705631		
Banque BNP Paribas Fortis	IBAN BE72 0017 7783 7016	BIC GEBABEBB	
Banque ING	IBAN BE50 3631 5832 1218	BIC BBRUBEBB	
AFSCA : N° agrément (si applicable)	AER/ VBR/ 020129		
Certification Vinçotte	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	Certification IFS-Global Market 	
Certification Certisys (BIO)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	Pour visualiser notre certificat : www.certisys.eu	
Date création de l'entreprise	Février 1989		

Soupe Tomate Mozzarella

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES

Transformateur en produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

IDENTIFICATION DU PRODUIT

MARQUE	FINCA		
Catégorie Produit	Potages- Soupes - Velouté		
Code Produit Fabricant :	POTA TOMA MAS		
Dénomination Produit :	FR : Tomate Mascarpone Velouté NL: Mascarpone Tomaatroomsoep		
Poids ou volume déclaré :	<input type="checkbox"/> En g	<input checked="" type="checkbox"/> ml	
	<input type="checkbox"/> Avec « e »	<input checked="" type="checkbox"/> sans « e » (Tolérance +/- 2%)	
Poids Variable	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	
Titre alcoométrique % Vol. Alc	<input type="checkbox"/> Applicable	<input checked="" type="checkbox"/> Non Applicable	
Intrastat : Code*	21041090 BNB Statistiques 02.2214096		
Pays de Provenance	BELGIQUE		
Pays d'origine	BELGIQUE		

COMPOSITION DU PRODUIT

LISTE DES INGREDIENTS

Matières Premières	% dans la recette à déclarer	Pays Région origine	Allergène	BIO
Eau		UE		
Tomate	25%	UE		
Mozzarella Crème	7.41% (CREME, LAIT, MOZZARELLA)	UE	Lactose	
Oignon		UE		
BIO* Bouillon légume	(Carotte*, courgette*, sel, céleri*, tomate*, huile végétale*, ail*, épices*)	UE	Céleri	*
Poireau		UE		
Carotte		UE		
Sucre		UE		
Pomme de Terre Fécule		UE		
Herbes et Epices		UE		

Soupe Tomate Mozzarella

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES

Transformateur en produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

PARAMETRES SENSORIELS

Apparence Couleur	Rouge
Goût	Tomate Crème Mascarpone
Odeur	Tomate
Texture	<input checked="" type="checkbox"/> Liquide <input type="checkbox"/> Semi liquide <input type="checkbox"/> Pâteuse <input type="checkbox"/> Dure
Autres caractéristiques éventuelles	N/A
Evolution pendant la durabilité	Peut tourner en cas d'orage

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE A LA LIVRAISON

PARAMETRE	MINIMUM	VALEUR TYPIQUE	MAXIMUM	METHODE DE CONTROLE
Valeur pH		4,72		En Interne

Une tolérance de 0.2 et -0.2 est acceptée

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES A LA LIVRAISON

Micro-organisme	Valeur typique	Valeur max - DLC
Germes aérobies mésophiles Totaux	300.000	3.000.000
Levures	N/A	N/A
Moisissures	N/A	N/A
Lactobacilles	100 / 1000 (tolérance)	10.000.000
Entérobactéries	100/gr	100/gr
Coliformes	N/A	N/A
Coliformes fécaux (E.Coli)	10/g	10/g
Staphylocoques présumés pathogènes	100/g	100/g
Salmonella	Abs/25g	Abs/25g
Listeria monocytogenes	Abs/25g	Abs/25g
Anaérobies sulfite-réducteurs	N/A	N/A

La tolérance est de 10 fois le standard

Soupe Tomate Mozzarella

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES

Transformateur en produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

MODE D'EMPLOI

A réchauffer de préférence :

*Dans une casserole à feu doux en versant le contenu et en remuant doucement. Ne jamais dépasser les 75°.

*Dans un micro-onde (pot uniquement), enlever le couvercle et chauffer à puissance moyenne pendant 45 secondes. Remuer, goûter et répéter l'opération si nécessaire

*Au bain marie (Uniquement pour les poches de 3 et 5 L) à température de 75° pendant 1h00.

*Au four à vapeur (Uniquement pour les poches de 3 et 5L) à température de 75°

Certains potages – soupes – velouté peuvent également se consommer à froid.

*Au four à vapeur (Uniquement pour les poches de 3 et 5L) à température de 75°

Certains potages – soupes – velouté peuvent également se consommer à froid.

VALEURS NUTRITIONNELLES Selon le Règlement 1169/2011)

Par 100gr ou 100ml tel que déclaré

VALEURS NUTRITIVES	UNITE	En moyenne par 100g/ml
Valeur énergétique	Kcal	41
	KJ	171
Protéines	Gramme	0.80
Glucides :	Gramme	5.17
Dont	Gramme	4.15
Sucres		
Lipides :	Gramme	1.59
Dont	Gramme	0.82
saturées		
Fibres Alimentaires	Gramme	0.82
Sel	Gramme	0.59

MENTIONS LEGALES

Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Si non, Ingrédients irradiés concernés	NA	

OGM et Ingrédients issus d'OGM (selon les règlements (CE) n° 1829/2003 & 1830/2003

Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient soumis à l'étiquetage obligatoire selon le règlement (CE) n° 1830/2003	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Si non, les OGM ou ingrédient(s) issu(s) d'OGM concernés sont	NA

Soupe Tomate Mozzarella

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES

Transformateur en produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

LISTE DES ALLERGENES et INTOLERANCES ALIMENTAIRES

Obligation d'étiquetage d'ingrédients et leurs dérivés (selon la directive 2000/13/CE)

Ingrédients visés y compris les ingrédients qui en sont dérivés.	Présent en tant qu'ingrédient oui/non	Présent dans l'atelier (risque potentiel)
Akènes* (Fruits à coques)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Anhydride Sulfureux et Sulfites (E220 à E227 plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimé en SO2)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Arachides et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Céleri	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Céréales contenant du gluten*	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Crustacés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Graine de Sésame et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Lait et Produits dérivés (y compris le lactose)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Lupin et Produits Dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Mollusques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Moutarde et Produits Dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Œufs et Ovo produits	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Poissons	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Soja et Produits Dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

- Akènes : Froment, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre et Kamut
- Céréales : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix Macadamia.

Soupe Tomate Mozzarella


Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES

Transformateur en produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

DONNEES LOGISTIQUES, DURABILITE ET CONDITIONS DE CONSERVATIONS

CONDITIONNEMENT : Bag in Box 5L

Conditionnement Primaire : (Unité)		
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg	<input checked="" type="checkbox"/> 5 L (tolérance +/- 2%)
Fermeture de sécurité	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> non
Bouchon ou couvercle refermable	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
Type d'emballage	<input checked="" type="checkbox"/> Film	<input type="checkbox"/> ravier <input type="checkbox"/> bouteille
Qualité de l'emballage	<input checked="" type="checkbox"/> Medium barrier, fully coextruded	
Hauteur (cm)	7	
Largeur (cm)	20	
Longueur (cm)	50	
Code Barre de l'unité primaire		
Conditionnement Secondaire :		
Nombre de pièce primaire dans secondaire	N/A	
Volume ou Poids Brut de l'unité	N/A	
Volume ou Poids Net de l'unité	N/A	
Type d'emballage secondaire	N/A	
Caution	N/A	
Hauteur (cm)	N/A	
Largeur (cm)	N/A	
Longueur (cm)	N/A	
Code Barre de l'unité	N/A	
Durabilité :		
Durabilité à la livraison (jours)	Minimum	Maximum
	12	24
Conditions de Conservations :		
Température Conservation (°C)	Minimum	Maximum
	1	4
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non	
Durabilité après ouverture (jours)	1	
Conditions de conservation après ouverture	A consommer le jour même de l'ouverture.	

Etiquette en 5L :

Soupe Tomate Mozzarella

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES

Transformateur en produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

CONDITIONNEMENT : Bag in Box 3L

Conditionnement Primaire : (Unité)		
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg <input checked="" type="checkbox"/> 3 L (tolérance +/- 2%)	
Fermeture de sécurité	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	
Bouchon ou couvercle refermable	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> non	
Type d'emballage	<input checked="" type="checkbox"/> Film <input type="checkbox"/> ravier <input type="checkbox"/> bouteille	
Qualité de l'emballage	<input checked="" type="checkbox"/> Medium barrier, fully coextruded	
Hauteur (cm)	4	
Largeur (cm)	25	
Longueur (cm)	40	
Code Barre de l'unité primaire		
Conditionnement Secondaire :		
Nombre de pièce primaire dans secondaire	N/A	
Volume ou Poids Brut de l'unité	N/A	
Volume ou Poids Net de l'unité	N/A	
Type d'emballage secondaire	N/A	
Caution	N/A	
Hauteur (cm)	N/A	
Largeur (cm)	N/A	
Longueur (cm)	N/A	
Code Barre de l'unité	N/A	
Durabilité :		
Durabilité à la livraison (jours)	Minimum	Maximum
	12	24
Conditions de Conservations :		
Température Conservation (°C)	Minimum	Maximum
	1	4
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non	
Durabilité après ouverture (jours)	1	
Conditions de conservation après ouverture	A consommer le jour même de l'ouverture.	

Etiquette en 3L :

Soupe Tomate Mozzarella

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES

Transformateur en produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

CONDITIONNEMENT : Pots 500mls

Conditionnement Primaire : (Unité)		
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg <input checked="" type="checkbox"/> 500 mls	(tolérance +/- 2%)
Fermeture de sécurité	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	
Bouchon ou couvercle refermable	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	
Type d'emballage	<input type="checkbox"/> Film <input checked="" type="checkbox"/> ravier + couvercle <input type="checkbox"/> bouteille	
Qualité de l'emballage	<input type="checkbox"/> PET <input type="checkbox"/> PE <input type="checkbox"/> PEHD <input checked="" type="checkbox"/> PP <input type="checkbox"/> Verre	
Hauteur (cm)	11,66	
Diamètre (cm)	9,5	
Code Barre de l'unité primaire		
Conditionnement Secondaire :		
Nombre de pièce primaire dans secondaire	N/A	
Volume ou Poids Brut de l'unité (Kg)	N/A	
Volume ou Poids Net de l'unité (Kg)	N/A	
Type d'emballage secondaire	N/A	
Caution	N/A	
Hauteur (cm)	N/A	
Largeur (cm)	N/A	
Longueur (cm)	N/A	
Code Barre de l'unité	N/A	
Durabilité :		
Durabilité à la livraison (jours)	Minimum	Maximum
	12	16
Conditions de Conservations :		
Température Conservation (°C)	Minimum	Maximum
	1	4
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non	
Durabilité après ouverture (jours)	1	
Conditions de conservation après ouverture	A consommer le jour même de l'ouverture.	

Etiquette en 500 mls :
Soupe Tomate Mozzarella
Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES

Transformateur en produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

CONDITIONNEMENT : Pots 350mls

Conditionnement Primaire : (Unité)		
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg <input checked="" type="checkbox"/> 350 mls (tolérance +/- 2%)	
Fermeture de sécurité	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	
Bouchon ou couvercle refermable	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	
Type d'emballage	<input type="checkbox"/> Film <input checked="" type="checkbox"/> ravier + couvercle <input type="checkbox"/> bouteille	
Qualité de l'emballage	<input type="checkbox"/> PET <input type="checkbox"/> PE <input type="checkbox"/> PEHD <input checked="" type="checkbox"/> PP <input type="checkbox"/> Verre	
Hauteur (cm)	7	
Largeur (cm)	11,5	
Longueur (cm)	11,5	
Code Barre de l'unité primaire		
Conditionnement Secondaire :		
Nombre de pièce primaire dans secondaire	N/A	
Volume ou Poids Brut de l'unité (Kg)	N/A	
Volume ou Poids Net de l'unité (Kg)	N/A	
Type d'emballage secondaire	N/A	
Caution	N/A	
Hauteur (cm)	N/A	
Largeur (cm)	N/A	
Longueur (cm)	N/A	
Code Barre de l'unité	N/A	
Durabilité :		
Durabilité à la livraison (jours)	Minimum	Maximum
	12	16
Conditions de Conservations :		
Température Conservation (°C)	Minimum	Maximum
	1	4
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non	
Durabilité après ouverture (jours)	1	
Conditions de conservation après ouverture	A consommer le jour même de l'ouverture.	

Etiquette en 350 mls :

Soupe Tomate Mozzarella

Siège Social :

Avenue Kersbeek 308 – B1180 BRUXELLES
 Transformateur en produits Agro-Alimentaires — Produits liquides et semi-liquides. Fabrication à façon

Le fournisseur confirme que toutes les données susmentionnées sont complètes et exactes.

Toute modification ultérieure éventuelle sera communiquée dans la fiche technique (voir produit manquant et remplacé par un autre). Le fournisseur garantit que l’emballage, la qualité, le contenu, le mode d’emploi et l’étiquetage du produit satisfont aux législations belge et européenne en vigueur à la date de la livraison.

	Approbation du Fournisseur
Nom et fonction	TEDESCO Fabienne Gérante
Date	24.03.2023
Version internet 6	Création le 08/02/2012

NB Le fournisseur a le droit de modifier toute recette si rupture de produit par suite d’une faillite, ou arrêt d’un produit sur le marché.

NB Suite à une demande générale, nous avons diminué le taux de sel, de sucre et a accepté en 2017 de changer notre Bouillon de légumes traditionnel par un nouveau Bouillon de légumes BIO bien meilleur pour la santé. Ce qui change bien évidemment les % des ingrédients dans la recette et les valeurs nutritionnelles. Le goût, la couleur et l’odeur, rien ne change de ce côté-là.