




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 SRL	
Adresse	Vorstsesteenweg 76	
Code Postal	B1601 Ruisbroek	
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	
Banques	IBAN BE72 0017 7783 7016	BIC GEBABEBB
	IBAN BE50 3631 5832 1218	BIC BBRUBEBB
N° agrément Enregistrement (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	

IDENTIFICATION DU PRODUIT

MARQUE	FINCA		
Catégorie Produit	Potages- Soupes - Velouté		
Code Produit Fabricant	POTA EPIN BOU		
Dénomination Produit :	FR: Epinard Boursin NL: Spinazie Boursin		
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 »	
Poids Variable	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non	
Titre alcoométrique % Vol. Alc	<input type="checkbox"/> Applicable	<input checked="" type="checkbox"/> Non	
Intrastat : Code*	21041090 *BNB stat : 02 221 40 96		
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		
Epinard	30%	UE		
Boursin Crème	8% (Crème- Lait – ferments lactique-ail – fines herbes – sel – poivre)	UE	Lactose	
Bio Bouillon de Légumes	(Carotte*, courgette*, sel, céleri*, tomate*, huile végétale*, ail*, épices*)	UE	Céleri	X
Pomme de Terre Fécule		UE		
Ail		UE		
Sel		UE		

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

PARAMETRES SENSORIELS

Apparence Couleur	Liquide Vert clair
Goût	Epinard Boursin crémeux
Odeur	Epinard
Texture	<input checked="" type="checkbox"/> Liquide <input type="checkbox"/> Semi liquide <input type="checkbox"/> Pâteuse <input type="checkbox"/> Dure
Autres caractéristiques éventuelles	Mixé
Evolution pendant la durabilité	Peut tourner en cas d'orage

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE A LA LIVRAISON

<u>PARAMETRE</u>	<u>MINIMUM</u>	<u>VALEUR TYPIQUE</u>	<u>MAXIMUM</u>	<u>METHODE DE CONTROLE</u>
Valeur pH	6.75	6.95	7.15	En Interne

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organisme	But (g)	Tolérance (g)	Valeur max – DLC (g)
Germes aérobie psychotrophe	1.000	10.000	1.000.000
Lactobacilles (en cas de validation de DLC)			10.000.000
Entérobactéries	10	100	
E. Coli	<10	10	10
Staphylocoques présumés pathogènes	10	100	100
Salmonella	Abs/25g	Abs/25g	Abs/25g
Listeria monocytogenes	Abs/25g	Abs/25g	Abs/25g
Anaérobies sulfito-réducteurs	100	1000	100.000

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.

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	28
	KJ	115
Protéines	Gramme	1.14
Glucides :	Gramme	1.83
Dont	Gramme	0.80
Sucres		
Lipides :	Gramme	1.73
Dont	Gramme	0.84
saturées		
Fibres Alimentaires	Gramme	0.91
Sel	Gramme	0.99

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

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.

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
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
	8	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.	

CONDITIONNEMENT : Bag in Box 3L

Conditionnement Primaire : (Unité)		
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3 L
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
	8	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.	

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.	

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		
Diamètre (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.		

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.