

## Fiche d'article

### 1. Dénomination

Marque Avila  
Réf 5936/1  
N Paprikas rood Avila 6/2500 g  
F Poivrons rouges Avila 6/2500 g  
An Peppers red sweet Avila 6/2500 g  
Al Paprika rot Avila 6/2500 g  
Barcode EH 5411506205557



### 2. Unité de consommation

Quantité 1  
Net 2.500 g  
Egoutté 1.650 g  
Contenu  
Brut 2.650 g  
Dimensions Lo 155,00 mm La 155,00 mm H 155,00 mm  
N. de couches Nombre par couche  
Code-barres 5411506205557

### 3. Unité de distribution

Quantité 6/2500 g  
Bruto 17,66 kg  
Dimensions Lo 470,00 mm La 315,00 mm H 165,00 mm  
N. de couches 1 Nombre par couche 6  
Code-barres 15411506205554

### 4. Palette

Quantité 35  
N. de couches 7 Nombre par couche 5

### 5. Douane

Code tarifaire 2005991090

## Spécification produit

Fiche **963**

Article **Poivrons rouges Avila 6/2500 g**

Réf CBG **5936/1**

### 1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	5411506205557	
Marque	Avila	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Poivrons rouges entiers pelés	
Dénomination légale	Poivrons rouges entiers pelés	
Avec "e"	<input type="checkbox"/>	
Poids net	2500 g	
Poids égoutté	1650 g	
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté( 10000272 )	
Origine	Spanje	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food; BRC 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 **963** Article **Poivrons rouges Avila 6/2500 g**

### 2. Ingrédients

#### 2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Red peppers		66,00		Espagne	
Water		33,46		Espagne	
Salt		0,34		Espagne	
Citric acid		0,20		Autriche	Acidity regulator

#### 2.2. Déclaration Ingrédients

Poivrons rouges, eau, sel, correcteur d'acidité: acide citrique

## Spécification produit

Fiche **963** Article **Poivrons rouges Avila 6/2500 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 **963** Article **Poivrons rouges Avila 6/2500 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 **5936/1** Article **Poivrons rouges Avila 6/2500 g**

### 5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Analyse

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (égoutté)

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	109,000	Approx.			
Energie kcal	26,000	Approx.			
Lipides (g)	0,200	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	4,500	Approx.			
Dont Sucres (g)	2,000	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,500	Approx.			
Protéines (g)	0,800	Approx.			
Sel (g)	0,400	Approx.			
Organic acid (g)					

## Spécification produit

Fiche **5936/1** Article **Poivrons rouges Avila 6/2500 g**

### 6. Conditions de conservation

#### 6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1095
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 Daily Stability Test: incubation at 37°C during 7 days and comparison with the sa

#### 6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication Date limite d'utilisation optimale  
Description Example: 25/10/2015  
Indication on the sales unit with inkjet

Echantillons yes

#### 6.5. N° de production

Description LYDDD HH:MM  
L: Lot  
Y:6, years  
DDD: 001, julian day (01/01/2016)  
HH:MM: hours  
Indication on the sales unit with inkjet

#### 6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, conserver au réfrigérateur dans un recipient non-métallique pour max 3 jours

Préparation et mode d'emploi

## Spécification produit

Fiche **963** Article **Poivrons rouges Avila 6/2500 g**

### 7. Allégations

Pas de Allégations

## Spécification produit

Fiche **963** Article **Poivrons rouges Avila 6/2500 g**

### 8. Caractéristiques du produit

#### 8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Goût	Pleasant and typical
Odeur	Pleasant and typical
Texture	Firm
Couleur	Bright dark red
Pasteurisé	x

#### 8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

## Spécification produit

Fiche **963** Article **Poivrons rouges Avila 6/2500 g**

### 8. Caractéristiques du produit

#### 8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	3,7	4,0	4,3	

#### 8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pasteurisé	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Aerobic mesophil germ	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	
Coliforms	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	NF ISO 4832
Salmonellae spp.	Absent/25g	Absent/25g	Absent/25g	Absent/25g	ISO 6576:2004
Listeria monocytogenes	Absent/25g	Absent/25g	Absent/25g	Absent/25g	ISO 11290 -1:2004
Yeasts	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	ISO 7954:1987
Mould	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	ISO 7954:1987