



## Fiche d'article

### 1. Dénomination

Marque Elvea  
 Réf 2715/1  
 N Tomatenpulp in sap Elvea 6/2500 g  
 F Pulpe de tomates au jus Elvea 6/2500 g  
 An Tomatoes crushed in juice Elvea 6/2500 g



Barcode EH 8001240100286

### 2. Unité de consommation

Quantité 1  
 Net 2.500 g  
 Egoutté  
 Contenu  
 Brut 3.000 g  
 Dimensions Lo 158,00 mm La 158,00 mm H 151,00 mm  
 N. de couches 1 Nombre par couche 1  
 Code-barres 8001240100286

### 3. Unité de distribution

Quantité 6/2500 g  
 Bruto 16,57 kg  
 Dimensions Lo 480,00 mm La 315,00 mm H 150,00 mm  
 N. de couches 1 Nombre par couche 6  
 Code-barres 18001240100283

### 4. Palette

Quantité 45  
 N. de couches 9 Nombre par couche 5


### 5. Douane

Code tarifaire 2002101000

## Spécification produit

Fiche **263**Article **Pulpe de tomates au jus Elvea 6/2500 g**Réf CBG **2715/1**

### 1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240100286	
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	2500 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 **263** Article **Pulpe de tomates au jus Elvea 6/2500 g**

### 2. Ingrédients

#### 2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		60,00		Italie	
Tomato juice		40,00		Italie	
Citric acid (E330)		0,01		Belgique	<0,01 acidity regulator

#### 2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates, jus de tomates, correcteur d'acidité: acide citrique

## Spécification produit

Fiche **263** Article **Pulpe de tomates au jus Elvea 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 **263** Article **Pulpe de tomates au jus Elvea 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 **2715/1** Article **Pulpe de tomates au jus Elvea 6/2500 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	93,000	Approx.			
Energie kcal	22,000	Approx.			
Lipides (g)	0,200	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	3,000	Approx.			
Dont Sucres (g)	3,000	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,500	Approx.			
Protéines (g)	1,300	Approx.			
Sel (g)	0,110	Approx.			
Organic acid (g)					

## Spécification produit

Fiche **2715/1** Article **Pulpe de tomates au jus Elvea 6/2500 g**

### 6. Conditions de conservation

#### 6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	372
Après livraison (jours)	365
Après ouverture (jours)	2

#### 6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

#### 6.3. Info supplémentaire

Description Incubation for 14 days

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

Indication

Description Example: 01/08/2016  
Explanation: DD/MM/YYYY  
indication on sales unit

Echantillons one sample per hour of production

#### 6.5. N° de production

Description PC1 X0 L P XXX hh. Mm (Code of producer+code of production line+ letter of year+ days+hours of production)

#### 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 **263** Article **Pulpe de tomates au jus Elvea 6/2500 g**

### 7. Allégations

Pas de Allégations



## Spécification produit

Fiche **263** Article **Pulpe de tomates au jus Elvea 6/2500 g**

### 8. Caractéristiques du produit

#### 8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Red color of tomatoes with some pieces of seeds and skin crushed
Goût	Typical of mature and fresh tomatoes
Odeur	Good
Texture	Bostwick <7cm
Couleur	Bright red
Evolution	Darker of color
Stérilisé	x

#### 8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

## Spécification produit

 Fiche **263** Article **Pulpe de tomates au jus Elvea 6/2500 g**

### 8. Caractéristiques du produit

#### 8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
Brix	5,5	6	6,50	Refractometer
Color		2		Gardner
Seeds			0,5	
Skins cm2			12,5	
PH	4,2	4,25	4,4	PH meter
Sugar	45	48		

#### 8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Aerobic mesophil germ		100UFC/g			
Coliforms		100UFC/g			
Salmonellae spp.		100UFC/g			
Listeria monocytogenes		100UFC/g			
Sulphite-reducing anérobies		100UFC/g			
Yeasts		100UFC/g			
Mould		40%			