



Fiche d'article

1. Dénomination

Marque	Elvea
Réf	1046/4
N	Gepelde tomaten blokjes Elvea 12/400 g
F	Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g
An	Peeled tomato cubes Elvea 12/400 g
Al	Geschälte Tomatenwürfel Elvea 12/400 g
Barcode EH	8001240140312



2. Unité de consommation

Quantité	1		
Net	400 g		
Egoutté			
Contenu			
Brut	468 g		
Dimensions	Lo 75,00 mm	La 75,00 mm	H 109,00 mm
N. de couches	1	Nombre par couche	1
Code-barres	8001240140312		

3. Unité de distribution

Quantité	12/400 g		
Bruto	5,7 kg		
Dimensions	Lo 305,00 mm	La 225,00 mm	H 110,00 mm
N. de couches	1	Nombre par couche	12
Code-barres	08001240042913		

4. Palette

Quantité	168		
N. de couches	14	Nombre par couche	12

5. Douane

Code tarifaire	2002101000
----------------	------------

Spécification produit

Fiche **530**

Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

Réf CBG **1046/4**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240140312	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Cubes de tomates pelées	
Dénomination légale	Cubes de tomates pelées	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	400 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 **530** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		60,00		Italie	
Tomato juice				Italie	
Salt				Italie	
Citric acid				Italie	

2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates pelées 60%, jus de tomates, sel, correcteur d'acidité: acide citrique.

Spécification produit

Fiche **530** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 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 **530** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 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 **1046/4** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 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	92,000	Approx.			
Energie kcal	22,000	Approx.			
Lipides (g)	0,500	Moins que			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	2,950	Approx.			
Dont Sucres (g)	2,800	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,000	Approx.			
Protéines (g)	1,300	Approx.			
Sel (g)	0,060	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **1046/4** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1080
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 Incubation room at 55°C for 7 days and 37°C for 14 days

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Example: 12/2018
Explanation: MM/YYYY
Indication on the sales unit

Echantillons 1 sample/hour/lot

6.5. N° de production

Description Example: DLN1 S 212 12,15
Explanation: Producer code+ letter of year+days+ hour of production
Indication on the sales unit

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 **530** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **530** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Red and healthy tomatocubes
Goût	Typical taste of tomatoes, sweet
Odeur	Fresh and typical
Texture	good
Couleur	Bright red
Evolution	darker colour

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

Fiche **530** Article **Tomates pelées cubes Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	4,2	4,28	4,4	PH meter
RO	6,5	7,0	7,5	Refractometer
Vacuum			>10	Cm Hg
Color		5		Colorimeter

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Enterobacteriaceae			<10		
Coliforms			<10		
Fecal coliforms			<10		
Staphylococcus aureus			<10		
Fecal streptococs			<10		
Salmonellae spp.			Absent		
Listeria monocytogenes			<10		
Yeasts			<10		
Mould			<10		