

Fiche d'article

1. Dénomination

Marque	FState
Réf	200/9
N	Perziken halve lichte siroop FState 6/850 g
F	Pêches demi sirop léger FState 6/850 g
An	Peaches halves light syrup FState 6/850 g
Al	Pfirsiche leichter Sirup FState 6/850 g
Barcode EH	5411251501829



2. Unité de consommation

Quantité	1
Net	850 g
Egoutté	480 g
Contenu	
Brut	955 g
Dimensions	Lo 101,00 mm La 101,00 mm H 118,00 mm
N. de couches	Nombre par couche
Code-barres	5411251501829

3. Unité de distribution

Quantité	6/850 g
Bruto	5,76 kg
Dimensions	Lo 320,00 mm La 205,00 mm H 117,00 mm
N. de couches	1 Nombre par couche 6
Code-barres	15411251501826

4. Palette

Quantité	144
N. de couches	12 Nombre par couche 12

5. Douane

Code tarifaire	2008707990
----------------	------------

Spécification produit

Fiche **140**

Article **Pêches demi sirop léger FState 6/850 g**

Réf CBG **200/9**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	5411251501829	
Marque	FState	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Demi-pêches au sirop léger	
Dénomination légale	Demi-pêches au sirop léger	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	850 g	
Poids égoutté	480 g	
Contenu net		
Code Brick	Fruit préparé/transformaté(10000206)	
Origine	Griekenland	
Marché de destination	Belgique	
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 **140** Article **Pêches demi sirop léger FState 6/850 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Peaches		57,40		Grèce	
Water		33,00		Grèce	
Sugar		9,50		Europe	
Citric acid		0,10		Thailand	Acidity regulator

2.2. Déclaration Ingrédients

Pêches, eau, sucre, correcteur d'acidité: acide citrique.

Spécification produit

Fiche **140** Article **Pêches demi sirop léger FState 6/850 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 **140** Article **Pêches demi sirop léger FState 6/850 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 **200/9** Article **Pêches demi sirop léger FState 6/850 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	263,000	Approx.			
Energie kcal	62,000	Approx.			
Lipides (g)	0,500	Moins que			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	15,000	Approx.			
Dont Sucres (g)	13,000	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,000	Approx.			
Protéines (g)	0,500	Moins que			
Sel (g)	0,020	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **200/9** Article **Pêches demi sirop léger FState 6/850 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1200
Après livraison (jours)	
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

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication	Date limite d'utilisation optimale
Description	Example: 31.12.2021 Explanation: DD.MM.YYYY Indication on the sales unit
Echantillons	yes, each lot

6.5. N° de production

Description	Example: KMY16 16230 Explanation: K=KRONOS, M = HALVES, Y= YELLOW CLING, 17 = 14-16 BRIX, 16=2016, 230=PRODUCTION DAY OF THE YEAR Indication on the sales unit
-------------	---

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation	Vider le contenu directement après ouverture et conserver au frais. A conserver pendant max. 3 jours dans un récipient non-métallique.
----------------------------	--

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **140** Article **Pêches demi sirop léger FState 6/850 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **140** Article **Pêches demi sirop léger FState 6/850 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Characteristic of suitable prepared fruit
Goût	Characteristic of freshly canned peach, absence of unnatural flavors
Odeur	Characteristic of suitable prepared fruit
Texture	Normal, tender and slightly firm, easily cut with a spoon and not fall apart when being eaten
Couleur	Bright yellow to orange (slight lack of uniformity of color may be permitted)

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

 Fiche **140** Article **Pêches demi sirop léger FState 6/850 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH-value	3,67	3,8	4,1	PH meter
Brix	14	15	16	Refractometer
Tin			150mg/kg	
Vacuum	4Hg			Vacuum meter

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Aerobic mesophil germ	<= 10 CFUG/g		<= 10 CFUG/g		
Enterobacteriaceae	<= 10 CFUG/g		<= 10 CFUG/g		
Coliforms	<= 10 CFUG/g		<= 10 CFUG/g		
Staphylococcus aureus	<= 10 CFUG/g		<= 10 CFUG/g		
Salmonellae spp.	Absent/25g		Absent/25g		
Sulphite-reducing anérobies	<= 10 CFUG/g		<= 10 CFUG/g		
Yeasts & Moulds	<= 10 CFUG/g		<= 10 CFUG/g		
Escherichia coli spp.	<= 10 CFUG/g		<= 10 CFUG/g		