

Fiche technique SOUPE FRAÎCHE - Velouté de tomates avec croutons Butterfly

(Version 6, approuvé le 30/07/2025)



1. Produit

Nom du produit

Référence de produit 150560

Marque BUTTERFLY

Description: soupe fraîche toute prête à la saveur, au parfum et à la texture typiques

Image du produit

2. Fournisseur

BCS bv

Lochtemanweg 2

B-3580 Beringen

Téléphone: +32 11 87 17 07

Fax: +32 11 32 31 97

E-mail: info@bcsbutterfly.be

numéro d'agrément BE520

3. Composition

3.1 Ingrédients

Composition

Ingrédients: eau, 28% purée de tomates d'origine de concentré de tomates, 7,0 % croûtons (farine de BLÉ (GLUTEN), huile de tournesol, eau, GLUTEN DE BLÉ, sel, sucre, levure), carotte, CÉLERI-rave, 5,4 % crème de cuisson (LAIT, CRÈME, amidon), oignon cuit, poireau, amidon de riz, sucre de canne, sel marin, arômes naturels (contient OEUF), poivre blanc.
Peut contenir des traces de soja.

Allergènes



3.2 Valeur nutritive

Valeur nutritive (*)

| | |
|---|-----|
| énergie | |
| kilojoule (kJ/100g-100ml) | 282 |
| kilocalories (kcal/100g-100ml) | 67 |
| matières grasses (g/100g-100ml) | 2,8 |
| dont acides gras saturés (g/100g-100ml) | 0,9 |
| dont acides gras trans (g/100g-100ml) | 0 |
| glucides (g/100g-100ml) | 8,6 |
| dont sucres (g/100g-100ml) | 2,7 |

Fiche technique SOUPE FRAÎCHE - Velouté de tomates avec croutons Butterfly



(Version 6, approuvé le 30/07/2025)

| | |
|------------------------------------|------|
| fibres alimentaires (g/100g-100ml) | 0,7 |
| protéines (g/100g-100ml) | 1,5 |
| sel (g/100g-100ml) | 0,69 |

(*) Les valeurs indiquées sont des moyennes qui peuvent varier en fonction de la variation naturelle des matières premières utilisées

4. Critères microbiologiques (**)

| <u>Paramètre</u> | <u>Valeur indicative à la production</u> | <u>Valeur indicative à la DLC</u> |
|-------------------------------|--|-----------------------------------|
| Germes aérobies totaux 22°C | 30.000 | 3.000.000 |
| Lactobacilles 22 °C | 3.000 | 30.000.000 |
| Levures | 3.000 | 300.000 |
| Moisissures | 3.000 | pas présent |
| E. Coli | 50 | 50 |
| Staphylococcus aureus | 3.000 | 3.000 |
| Anaérobies sulfito-réducteurs | 3.000 | 3.000 |
| Bacillus cereus | 3.000 | 300.000 |
| Salmonelle | pas présent dans 25 g | pas présent dans 25 g |
| Listeria monocytogenes | pas présent dans 25 g | 100 |

(**) Critères micro-biologiques sur base des directives du Département de la sécurité alimentaire et de la qualité des aliments, ainsi que du laboratoire de microbiologie et conservation alimentaires de la faculté de bio-ingénierie de l'Université de Gand, sous la direction du Prof. J. Debevere: Cat 6A

5. Volume emballage

Volume pot de soupe 400 ML

6. Conserver à:

Température: < 7°C

7. Transporter à:

Température: < 7°C

8. Caractéristiques organoleptiques

Vue: Propre au produit
Couleur: Propre au produit
Odeur: Propre au produit
Goût: Propre au produit

9. Durée de conservation

Fiche technique SOUPE FRAÎCHE - Velouté de tomates avec croutons Butterfly



(Version 6, approuvé le 30/07/2025)

Durée de conservation après livraison 21 jours

Consommation après ouverture dans un délai de 2 jours.

10. Emballage

Le produit est emballé conformément aux normes en vigueur, basées sur le règlement CE 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004

relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Palletisation

| TIUD * | GTIN | GTIN's un niveau inférieur | Nombre d'éléments un niveau inférieur | GTIN uniques un niveau inférieur | Type d'emballage | Type de palette | Emballage de transport | Nombre de couches par palette | Nombre de cartons par couche |
|--------|----------------|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|------------------|-----------------|------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| PL | 25425010831793 | 15425010831796 | 80 | 1 | PX | 11 | | 10.00 | X |
| CS | 15425010831796 | 05425010831799 | 6 | 1 | CS | X | | X | 8.00 |
| EA | 05425010831799 | X | X | X | PT | X | | X | X |

Dimensions et poids

| TIUD * | GTIN | Poids brut (g) | Poids net (g) | Poids égoutté (g) | Hauteur (mm) | Largeur (mm) | Longueur (mm) | Diamètre (mm) |
|--------|----------------|----------------|---------------|-------------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| PL | 25425010831793 | | | X | | | | X |
| CS | 15425010831796 | | | X | | | | X |
| EA | 05425010831799 | | | | | | | |

* Terminologie & Descripteurs des unités :

TIUD : Trade Item Unit Descriptor

PL : Pallet

CS : Case

PK : Pack / Innerpack

EA : Each

11. Code EAN

Code EAN 5425010831799

12. Personnes de contact

info@bcsbutterfly.be

+32 (0)11 87 17 07

Fiche technique SOUPE FRAÎCHE - Velouté de tomates avec croutons Butterfly



(Version 6, approuvé le 30/07/2025)

13. Garantie qualité & traçabilité

Les produits sont confectionnés professionnellement selon les conditions posées par l'AR du 14/11/2002 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité et le règlement (CE) 852/2004 EG relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et (CE) 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, sous le numéro d'agrément B-520 EG

14. Claim

Verse artisanale soepen
Soupes fraîches traditionnelles

15. Etiquetage

Conformément à l'AR du 13/09/99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, sont au minimum indiqués la dénomination de vente, les ingrédients et allergènes, la durée de conservation minimale, les précautions de conservation, le nom du vendeur, le numéro d'agrément et la quantité nette.

16. Traçabilité

Conformément à l'AR du 14/11/03 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité, cette dernière est garantie sur base du numéro de lot, qui contient une référence unique au procédé de fabrication concerné et aux matières premières utilisées.

17. Déclaration OGM

Conformément aux règlements VO 1829/2003 et 1830/2003. Sur base des données disponibles, nous déclarons que les ingrédients utilisés ne proviennent pas de soja, de maïs, de colza ou tout autre plante ayant pu être génétiquement modifiée. Le produit doit être étiqueté de la mention "non-OGM".