

## Butterfly

(Version 4, approuvé le 31/07/2025)

### 1. Produit

**Nom du produit** Velouté d'asperges 3L Butterfly

**Référence de produit** 120530

**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](mailto:info@bcsbutterfly.be)

numéro d'agrément BE520

### 3. Composition

#### 3.1 Ingrédients

##### Composition

Ingrédients: eau, **céleri-rave**, 4,7% asperge, oignon cuit, 3,8% **crème de cuisson (lait, crème, amidon)**, amidon de riz, sel de mer, extrait de levure, arômes naturels (contient **oeuf**), 0,1% ciboulette, poivre blanc, curcuma. Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten, soja.

#### Allergènes



#### 3.2 Valeur nutritive

##### Valeur nutritive (\*)

<b>énergie</b>	
kilojoule (kJ/100g-100ml)	113
kilocalories (kcal/100g-100ml)	27
<b>matières grasses (g/100g-100ml)</b>	0,9
dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	0,5
dont acides gras trans (g/100g-100ml)	0
<b>glucides (g/100g-100ml)</b>	3,8
dont sucres (g/100g-100ml)	0
<b>fibres alimentaires (g/100g-100ml)</b>	0,6

## Butterfly

(Version 4, approuvé le 31/07/2025)

protéines (g/100g-100ml)	0,8
sel (g/100g-100ml)	0,66

(\* 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 sulfite-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** sac de cuisson 3 L

### 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

**Durée de conservation après livraison** 18 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	25425010839829	15425010839822	80	1	PX	11		10.00	X
CS	15425010839822	5425010839825	2	1	CS	X		X	8.00
EA	5425010839825	X	X	X	BG	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	25425010839829			X				X
CS	15425010839822			X				X
EA	5425010839825							

\* Terminologie & Descripteurs des unités :

TIUD : Trade Item Unit Descriptor

PL : Pallet

CS : Case

PK : Pack / Innerpack

EA : Each

### 11. Code EAN

Code EAN 5425010839825

### 12. Personnes de contact

info@bcsbutterfly.be

+32 (0)11 87 17 07

### 13. Garantie qualité & traçabilité

## Butterfly

(Version 4, approuvé le 31/07/2025)

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".