

Spécification produit fini SOUPE FRAÎCHE - Soupe à la tomate sac 3L BCS

Butterfly

Butterfly Catering Services

(Version 1, approuvée le 08/03/2023)

1. Produit

Nom du produit	Soupe à la tomate sac 3L Butterfly
Référence produit	120700
Marque	BUTTERFLY

Description : Soupe fraîche prête à consommer avec goût, odeur et 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

Email : info@bcsbutterfly.be

Numéro d'identification CE : BE520

3. Composition

3.1 Ingrédients

Ingrédients : eau, 7,5% concentré de tomate, carotte, **céleri-rave**, oignon cuit, amidon de riz, poireau, sucre de canne, sel marin, extrait de levure, arôme naturel (**œufs**), poudre d'oignon, ail, poivre blanc, basilic. Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten, lait (y compris lactose), soja.

Allergènes

Œuf · Céleri

3.2 Valeurs nutritionnelles

énergie

kiloJoule (kJ/100g-100ml) 116

kilocalories (kcal/100g-100ml) 28

graisses (g/100g-100ml) 0

dont acides gras saturés (g/100g-100ml) 0

dont acides gras trans (g/100g-100ml) 0

glucides (g/100g-100ml) 5,5

dont sucres (g/100g-100ml) 2,3

fibres (g/100g-100ml) 0,8

protéines (g/100g-100ml) 0,8

sel (g/100g-100ml) 0,64

* Les valeurs indiquées sont des moyennes pouvant varier en raison de la variation naturelle des matières premières utilisées

4. Objectifs microbiologiques (**)

Spécification produit fini SOUPE FRAÎCHE - Soupe à la tomate sac 3L ^{bcS}

Butterfly

Butterfly Catering Services

(Version 1, approuvée le 08/03/2023)

	Valeurs guides production	Valeurs guides DLC
Flore aérobie totale 22°C	30.000	3.000.000
Bactéries lactiques 22°C	3.000	30.000.000
Levures	3.000	300.000
Moisissures	3.000	Pas de croissance visuelle
E. Coli	50	50
Staphylococcus aureus	3.000	3.000
Bactéries sulfito-réductrices	3.000	3.000
Bacillus cereus	3.000	300.000
Salmonella	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absent dans 25 g	100

(**) Objectifs microbiologiques basés sur les directives du Groupe sectoriel Sécurité alimentaire et Qualité alimentaire et du Laboratoire de microbiologie et conservation des denrées alimentaires de la faculté des Sciences bioingénieriales de l'UGent sous la dir. du Prof. J. Debevere : Cat 6A

5. Type d'emballage

Volume sac de cuisson 3 L

6. Conditions de conservation :

Température : < 7°C

7. Conditions de transport :

Température de transport : < 7°C

8. Caractéristiques organoleptiques

Aspect :	Propre au produit
Couleur :	Propre au produit
Odeur :	Propre au produit
Goût :	Propre au produit

Spécification produit fini SOUPE FRAÎCHE - Soupe à la tomate sac 3L bc

Butterfly

Butterfly Catering Services

(Version 1, approuvée le 08/03/2023)

9. Durée de conservation

Durée de conservation à la livraison :

À consommer dans les 2 jours après ouverture

10. Emballage

Le produit est emballé conformément à la législation en vigueur, basée sur le Règlement CE n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Hiérarchie d'emballage

TI U D	GTIN	GTIN niveau inférieur	Nbre articl es niv. inf.	GTIN uniqu es niv. inf.	Typ e mb.	Typ e p alet te	Em b. t ran spo rt	Nbre couc hes/ palett e	Nbre carto ns/ c ouch e
CS	15425010831345	5425010831348	3	1	CS	X		X	
EA	5425010831348	X	X	X	CS	X		X	X

Dimensions et poids

TIU D	GTIN	Poids brut (g)	Poids net (g)	Poids égoutté (g)	Hauteu r (mm)	Largeu r (mm)	Longue ur (mm)	Diamèt re (mm)
CS	15425010831345	9589.50	9000.00	X	160.00	300.00	400.00	X
EA	5425010831348	3016.50	3000.00		40.00	280.00	305.00	

Terminologie et déclaration des unités :

TIUD :	Trade Item Unit Descriptor
PL :	Palette
CS :	Caisse
PK :	Pack / Innerpack
EA :	Unité

11. Code EAN

Code EAN 5425010831348

12. Personnes de contact

info@bcsbutterfly.be

+32 (0)11 87 17 07

Spécification produit fini SOUPE FRAÎCHE - Soupe à la tomate sac 3L BCS

Butterfly

Butterfly Catering Services

(Version 1, approuvée le 08/03/2023)

13. Garantie qualité et traçabilité

Les produits sont fabriqués de manière professionnelle conformément aux conditions fixées par l'AR du 14/11/2002 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité, ainsi que par le règlement d'hygiène 852/2004 CE relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et 853/2004 CE établissant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, sous le numéro d'agrément B-520 CE.

Soupes artisanales fraîches

Soupes fraîches traditionnelles

14. Étiquetage

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

15. Traçabilité

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

16. Déclaration OGM

Conformément aux Règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003, sur la base des données disponibles, nous déclarons que les ingrédients utilisés ne sont pas issus du soja, du maïs, du colza ou de toute autre culture pouvant être génétiquement modifiée. Le produit n'a pas à être étiqueté OGM.