

## Fiche d'article

### 1. Dénomination

Marque	Due Fagiani
Réf	1906/6
N	Tomatenpulp in sap Due Fagiani 3/4050 g
F	Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g
An	Tomatoes crushed in juice Due Fagiani 3/4050 g
Al	Tomatoes crushed in juice Due Fagiani 3/4050 g
Barcode EH	8007193000116



### 2. Unité de consommation

Quantité	1
Net	4.050 g
Egoutté	
Contenu	
Brut	4.429 g
Dimensions	Lo 158,00 mm    La 158,00 mm    H 235,00 mm
N. de couches	Nombre par couche
Code-barres	8007193000116

### 3. Unité de distribution

Quantité	3/4050 g
Bruto	13,35 kg
Dimensions	Lo 470,00 mm    La 156,00 mm    H 235,00 mm
N. de couches	1    Nombre par couche 3
Code-barres	08007193001045

### 4. Palette

Quantité	66
N. de couches	6    Nombre par couche 11

### 5. Douane

Code tarifaire	2002101100
----------------	------------

## Spécification produit

Fiche **816**

Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

Réf CBG **1906/6**

### 1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8007193000116	
Marque	Due Fagiani	
Propriétaire de la marque	Steriltom	
Dénomination de vente	Special pizza	
Dénomination légale	Tomates concassées	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	4050 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté( 10000272 )	
Origine	Italië	
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 **816** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

### 2. Ingrédients

#### 2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		70,00		Italie	
Tomato juice		30,00		Italie	
Citric acid		0,20		Europe	<0,2% when needed

#### 2.2. Déclaration Ingrédients

Tomates, jus de tomates, correcteur d'acidité: acide citrique

## Spécification produit

Fiche **816** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 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 **816** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 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 **1906/6** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

### 5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Analyse

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	121,000	Approx.			
Energie kcal	29,000	Approx.			
Lipides (g)	0,140	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,020	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	5,870	Approx.			
Dont Sucres (g)	5,070	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	0,800	Approx.			
Protéines (g)	1,490	Approx.			
Sel (g)	0,120	Approx.			
Organic acid (g)					

## Spécification produit

Fiche **1906/6** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

### 6. Conditions de conservation

#### 6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1095
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	2

#### 6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	

#### 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 : lid
Echantillons	each batch

#### 6.5. N° de production

Description	Example : 25/08/18 Explanation : DD/MM/YYYY (date of production) Indication on : lid
-------------	--

#### 6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation                      Après ouverture conserver au réfrigérateur et consommer dans deux jours

Préparation et mode d'emploi

## Spécification produit

Fiche **816** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

### 7. Allégations

Pas de Allégations

## Spécification produit

Fiche **816** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

### 8. Caractéristiques du produit

#### 8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Red typical of sound and ripe tomato
Goût	Fresh, characteristic without foreign flavours
Odeur	Fresh, characteristic without foreign smell
Texture	Tomato pieces of about 10x10 mmin tomato juice
Couleur	Red typical of sound and ripe tomato
Pasteurisé	yes

#### 8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

## Spécification produit

 Fiche **816** Article **Pulpe de tomates au jus Due Fagiani 3/4050 g**

### 8. Caractéristiques du produit

#### 8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	4,1	4,3	4,4	
Brix	6	6,5	7	
Net weight		4050g		

#### 8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pasteurisé	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Lactic acid bacterium		absent			MA M-AL-STAB rev.1 2013
Staphylococcus aureus		10cfu/g			UNI EN ISO 6888-2:2004
Salmonellae spp.		absent/25g			AFNOR BIO 12/16 - 09/05
Listeria monocytogenes		absent/25g			AFNOR BIO 12/11 - 03/04
Yeasts		10cfu/g			MA M-AL-STAB rev.1 2013
E.coli		10cfu/g			ISO 16649-2:2001
Total viable count		100cfu/g			MA M-AL-STAB rev.1 2013