

Fiche d'article

1. Dénomination

Marque	Avila
Réf	5935/2
N	Paprikas rood (blik) Avila 12/390 g
F	Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g
An	Peppers red sweet (tin) Avila 12/390 g
Al	Paprika rot Avila 12/390 g
Barcode EH	5411506205519



2. Unité de consommation

Quantité	1
Net	390 g
Egoutté	250 g
Contenu	
Brut	441 g
Dimensions	Lo 75,00 mm La 75,00 mm H 110,00 mm
N. de couches	Nombre par couche
Code-barres	5411506205519

3. Unité de distribution

Quantité	12/390 g
Bruto	5,366 kg
Dimensions	Lo 310,00 mm La 230,00 mm H 110,00 mm
N. de couches	1 Nombre par couche 12
Code-barres	25411506205513

4. Palette

Quantité	120
N. de couches	10 Nombre par couche 12

5. Douane

Code tarifaire	2005991090
----------------	------------

Spécification produit

Fiche **962**

Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

Réf CBG **5935/2**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	5411506205519	
Marque	Avila	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Poivrons rouges entiers pelés	
Dénomination légale	Poivrons rouges entiers pelés	
Avec "e"	<input type="checkbox"/>	
Poids net	390 g	
Poids égoutté	250 g	
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Spanje	
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 **962** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Peppers		64,10		Espagne	
Water		35,33		Espagne	
Salt		0,36		Espagne	
Acid citric		0,21		Espagne	Acidity regulator

2.2. Déclaration Ingrédients

Poivrons rouges, eau, sel, correcteur d'acidité: acide citrique

Spécification produit

Fiche **962** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja ²	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 **962** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 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 **5935/2** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Analyse

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (égoutté)

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	92,000	Approx.			
Energie kcal	22,000	Approx.			
Lipides (g)	0,500	Moins que			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	4,200	Approx.			
Dont Sucres (g)	2,600	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,200	Approx.			
Protéines (g)	0,700	Approx.			
Sel (g)	0,400	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **5935/2** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1095
Après livraison (jours)	275
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 Daily Stability Test: incubation at 37°C during 7 days and comparison with the sa

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication Date limite d'utilisation optimale
Description dd/mm/yyyy
Indication on the sales unit

Echantillons yes

6.5. N° de production

Description Explanation: LYDDD HH:MM
L: Lot
Y:9, years
DDD: 001, julian day (01/01/2019)
HH:MM: hours

Indication on the sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture conserver au réfrigérateur dans un récipient non-métallique pour max. 3 jours

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **962** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **962** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Goût	Pleasant and typical
Odeur	Pleasant and typical
Texture	Firm
Couleur	red
Pasteurisé	yes

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

 Fiche **962** Article **Poivrons rouges (boîte) Avila 12/390 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	3,7	4,0	4,3	
Net weight		390g		
Drained weight		250g		

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pasteurisé	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Caractéristique					
Aerobic mesophil germ	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	
Coliforms	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	NF ISO 4832
Salmonellae spp.	Absent/25g	absent/25g	Absent/25g	absent/25g	ISO 6576:2004
Listeria monocytogenes	Absent/25g	absent/25g	Absent/25g	absent/25g	ISO 11290 -1:2004
Yeasts	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	ISO 7954:1987
Mould	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	< 10ufc/g	ISO 7954:1987