

Fiche d'article

1. Dénomination

Marque	Elvea
Réf	1510/1
N	Cubetti met look Elvea 12/400 g
F	Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g
An	Cubetti with garlic Elvea 12/400 g
Al	Cubetti mit Knoblauch Elvea 12/400 g
Barcode EH	8001240140916



2. Unité de consommation

Quantité	1
Net	400 g
Egoutté	
Contenu	
Brut	465 g
Dimensions	Lo 75,00 mm La 75,00 mm H 110,00 mm
N. de couches	1 Nombre par couche 1
Code-barres	8001240140916

3. Unité de distribution

Quantité	12/400 g
Bruto	5,645 kg
Dimensions	Lo 300,00 mm La 225,00 mm H 110,00 mm
N. de couches	1 Nombre par couche 12
Code-barres	08001240141913

4. Palette

Quantité	168
N. de couches	14 Nombre par couche 12

5. Douane

Code tarifaire	2002101900
----------------	------------

Spécification produit

Fiche **519**Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**Réf CBG **1510/1**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240140916	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Cubes de tomates ail	
Dénomination légale	Cubes de tomates à l'ail	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	400 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique	
Certificats	IFS 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 **519** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		68,77		Italie	
Tomato juice		28,65		Italie	
Garlic		2,14		Espagne	OR FR
Salt		0,34		Italie	
Oregano		0,06		Italie	
Natural flavors		0,04		Italie	
Citric acid				Belgique	

2.2. Déclaration Ingrédients

cubes de tomates 70%, jus de tomates, ail 2%, sel, origan, arômes naturels, correcteur d'acidité: acide citrique.

Spécification produit

Fiche **519** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 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	Peut contenir	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **519** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 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 **1510/1** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

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	116,000	Approx.			
Energie kcal	28,000	Approx.			
Lipides (g)	0,400	Approx.			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	3,900	Approx.			
Dont Sucres (g)	2,500	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,200	Approx.			
Protéines (g)	1,500	Approx.			
Sel (g)	0,400	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **1510/1** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1080
Après livraison (jours)	
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	min 0 - max 40
Température de transport	min 0 - max 40
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Check of quality report + panel test.

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Explanation: MM/YYYY
Indication on sales unit

Echantillons yes

6.5. N° de production

Description Example: DLN1 T 223 13, 15
Explanation: Producer code + litter of year + day of production + hour (hh.mm)
Indication on sales unit

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver max. 3 jours au frais dans un récipient non-métallique

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **519** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

7. Allégations

Allégations nutritionelle

Allégation
Sans conservateurs, ni additif artificiel, ni colorants
Sans sucres ajoutés
Sans OGM

AAllégation marketing

Allégation
100% Naturelle
Sans gluten & Vegan
Nutri-Score A

Spécification produit

Fiche **519** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Tomato cubes 16x16 mm in tomato juice with garlic in pieces and oregano
Goût	Characteristic
Odeur	Typical (garlic)
Texture	Good
Couleur	Bright red
Evolution	Darkening of color
Pasteurisé	x

8.2 Autres caractéristique

pieces: 16x16mm

Spécification produit

 Fiche **519** Article **Cubetti à l'ail Elvea 12/400 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH	4,2		4.4	PH meter
Vacuum	0,2bar			Vacuometer
Brix	7°brix			Refractometer
Size		16x16mm		

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Mould		<50%			<60% according to law