

DATE : 03/09/2018



FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET

Gaspacho de tomates (1L)
Tomato gaspacho (1L)



FOURNISSEUR / SUPPLIER: ADRESSE / ADDRESS :	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
TELEPHONE / PHONE NUMBER :	+33(0)2-98-40-90-30
SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE :	Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :	FR 29.209.090 CE
DENOMINATION DU PRODUIT : PRODUCT NAME :	Soupe de tomates et légumes (1L) <i>Tomato and vegetable soup (1L)</i>
GENCOD / CODE ARTICLE :	AS530001
DESCRIPTION DU PRODUIT : Soupe tomates et légumes servie froide. PRODUCT DESCRIPTION : <i>Tomato and vegetable soup served cold.</i>	
CONDITIONNEMENT : Brique en complexe carton/aluminium/polyéthylène PACKAGING : <i>Complex carton/aluminium/polyéthylène</i>	
INGREDIENTS : Légumes 94,1% (jus de tomates 57,6%, poivron rouge, jus de concombre, oignon), huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail, sel, jus de citron concentré. INGREDIENTS LIST : <i>Vegetables 94,1% (tomato juice 57,6%, red pepper, cucumber juice, onion), olive oil, sherry vinegar, garlic, salt, concentrated lemon juice.</i>	
CONDITIONS DE CONSERVATION : ** Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec *** Après ouverture : se conserve 3 jours au réfrigérateur STORAGE CONDITIONS : ** <i>Before opening : store in a cool and dry place</i> *** <i>After opening : can be kept 3 days in the fridge</i>	
DLUO à la date de fabrication / BEST BEFORE after manufacturing : 18 mois / 18 months	
CONSEILS DE MISE EN OEUVRE : Agiter avant ouverture. Placer la brique au réfrigérateur 2 à 3 heures avant de servir COOKING INSTRUCTIONS : <i>Shake well before opening.</i> <i>Place the product in the refrigerator for a minimum of 2-3 hours before serving.</i>	

DATE : 03/09/2018


FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET
Gaspacho de tomates (1L)
Tomato gaspacho (1L)

ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT (according regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence
Gluten et dérivés / <i>Cereals with gluten</i>		x
Crustacés et dérivés / <i>Crustaceans and derivatives</i>		x
Oeufs et dérivés / <i>Eggs and egg products</i>		x
Poissons et dérivés / <i>Fishes and derivatives</i>		x
Arachides et dérivés / <i>Peanut and derivatives</i>		x
Soja et dérivés / <i>Soya bean and derivatives</i>		x
Lait et dérivés (lactose) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>		x
Fruits à coques et dérivés / <i>Nuts and derivatives</i>		x
Céleri et dérivés / <i>Celery and derivatives</i>		x
Moutarde et dérivés / <i>Mustard and derivatives</i>		x
Sésame et dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives</i>		x
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations > 10 ppm in the finished product</i>		x
Mollusques et dérivés / <i>Molluscs and derivatives</i>		x
Lupin et dérivés / <i>Lupine and derivatives</i>		x

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100mL / NUTRITION FACTS for 100mL

Energie / Energy value	188 kJ / 45 kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	2,9 g
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	0,4 g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	2,6 g
dont sucres / <i>of which sugars</i>	2,5 g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	2,6 g
Protéines / <i>Protein</i>	0,9 g
Sel / <i>Salt</i>	0,6 g

Valeurs issues d'analyses/values from analysis

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS

Paramètre/Parameter	Cible/Target	Tolerances
pH	4,0	+/- 0,4
Extrait sec / <i>Dry extract</i>	85 g/kg	+/- 10
Sel / <i>Salt</i>	0,6 g / 100mL	+/- 0,375
Poids net / <i>Net weight</i>	1025 g	Decret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net / <i>Net volum</i>	1000 mL	
Protéines / <i>Proteins</i>	0,9 g / 100mL	+/- 2
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	2,6 g / 100mL	+/- 2
Matières grasses / <i>Fat</i>	2,9 g / 100mL	+/- 1,5

<p>DATE : 03/09/2018</p> 	<p>FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET</p> <p>Gaspacho de tomates (1L) Tomato gaspacho (1L)</p>	
---	--	---

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Germes / Microbiological germs	Critères / Target
Stérile / Steril	

OGM / GMO: (according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés.

This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.

IONISATION / IONIZATION :

Produit garanti sans ingrédients ionisés / *Product without irradiated ingredients.*

REGLEMENTATION / REGULATIONS :

Ce produit est conforme à la réglementation Européenne notamment les Règlements UE 1169/2011, 1924/2006 et 1925/2006.

This product complies with the European regulations particularly regulations EU 1169/2011, 1924/2006 and 1925/2006.

Les critères microbiologiques respectent les prescriptions décrites dans la Directive 2073/2005 et ses modifications.

Microbiological criteria respect the through prescription described in the Directive of 2073/2005 and its amendments.

Les valeurs guides et les valeurs limites pour les résidus de pesticides, mycotoxines, les métaux lourds, les médicaments vétérinaires et autres contaminants et les substances nocives sont respectées. Les réglementations Européennes suivantes et leurs modifications sont respectées : règlement (CE) 396/2005, règlement (CE) 470/2009, règlement (UE) 37/2010, règlement (CE) 1881/2006 toujours dans leur version en vigueur. Ce produit est exempt de matières efficaces pharmacologiques ou antibiotiques.

The statutory guide values and limit values for residues of pesticides, mycotoxines, heavy metals, veterinary drugs and other contaminants and harmful substances are observed. The European food law requirements with their current extensions and changes are fulfilled. These are particularly the Regulation (EC) 396/2005, Regulation (EC) 470/2009, Regulation (EU) 37/2010, Regulation (EC) 1881/2006, always in their currently valid version. This product is free of pharmacologic or antibiotic effective materials.

SPECIFICATIONS PACKAGING / PACKAGING SPECIFICATIONS :

Nous confirmons par la présente que l'emballage et le transport des conteneurs, qui sont en contact avec le produit, pas d'altérer la qualité du produit. Ils respectent les exigences légales actuelles pour la nourriture, en particulier le règlement (CE) 1935/2004 et le règlement (UE) 10/2011.

We herewith confirm that the packaging and transport containers, that are in contact with the product, not impair the quality of the product. They are in accordance with the current legal requirements for food, especially the Regulation (EC) 1935/2004 and the Regulation (EC) 10/2011