

Spécification produit

Fiche **841**

Article **Mais doux grains sous vide FState 1/340 g**

Réf CBG **853/14**

1. Identification Produit

| | | |
|----------------------------|--|--|
| Code-barres unité de vente | 5411251008533 |  |
| Marque | FState | |
| Propriétaire de la marque | Charlier-Brabo Group | |
| Dénomination de vente | Maïs doux en grains | |
| Dénomination légale | Maïs doux en grains | |
| Avec "e" | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Poids net | 340 g | |
| Poids égoutté | 285 g | |
| Contenu net | | |
| Code Brick | Légumes préparé/transformaté(10000272) | |
| Origine | Frankrijk | |
| 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 **841** Article **Mais doux grains sous vide FState 1/340 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

| Ingrédients | Ingrédients Composés | Libellé | Prod Final Pourc. | Origine | Remarques |
|--------------------|----------------------|---------|-------------------|---------|---------------|
| Salt | | 0,40 | | France | (non iodized) |
| Water | | 18,86 | | France | |
| Sweet corn kernels | | 80,73 | | France | |

2.2. Déclaration Ingrédients

Mais doux, eau, sel

Spécification produit

Fiche **841** Article **Mais doux grains sous vide FState 1/340 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 **841** Article **Mais doux grains sous vide FState 1/340 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 **853/14** Article **Mais doux grains sous vide FState 1/340 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

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 | 320,000 | Approx. | | | |
| Energie kcal | 76,000 | Approx. | | | |
| Lipides (g) | 1,700 | Approx. | | | |
| Dont Saturés (g) | 0,300 | Approx. | | | |
| Dont Mono-insaturés (g) | | | | | |
| Dont Poly-insaturés (g) | | | | | |
| Glucides (g) | 10,900 | Approx. | | | |
| Dont Sucres (g) | 5,200 | Approx. | | | |
| Dont Amidon (g) | | | | | |
| Dont Polyols (g) | | | | | |
| Fibres Alimentaires (g) | 3,100 | Approx. | | | |
| Protéines (g) | 2,800 | Approx. | | | |
| Sel (g) | 0,400 | Approx. | | | |
| Organic acid (g) | | | | | |

Spécification produit

Fiche **853/14** Article **Mais doux grains sous vide FState 1/340 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

| | |
|--------------------------|------|
| Après production (jours) | 1460 |
| Après livraison (jours) | 486 |
| 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 Incubation 7 days at 37°C and 55°C

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication Date limite d'utilisation optimale
Description Example : 01/07/24
Explanation : DD/MM/YY
Indication on : bottom/lid of can with inkjet

Echantillons

6.5. N° de production

Description Example : L211 E 14:28 01/07/24
Explanation : L + calender + letter of the year + hour + DDM
Indication on : bottom/lid of can with inkjet

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 **841** Article **Mais doux grains sous vide FState 1/340 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **841** Article **Mais doux grains sous vide FState 1/340 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

| Caractéristique | Description |
|-----------------|--------------------------------------|
| Aspect visuel | Well cut, golden yellow corn |
| Goût | Good taste |
| Odeur | Good smell, typical of sweet corn |
| Texture | Crispy not noticeably tough or gummy |
| Couleur | Golden yellow corn |
| Stérilisé | yes |

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

Fiche **841** Article **Mais doux grains sous vide FState 1/340 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

| Paramètre | Minimum | Valeur standard | Maximum | Méthode |
|------------------|---------|-----------------|---------|---------|
| Salt % | 0,025 | 0,4 | 0,78 | |
| Foreign material | | 0 | | |
| Parasites | | 0 | | |

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pas de Caractéristiques
microbiologiques