

Eindproductspecificatie VERSE SOEP - Groenteweeldesoepp met croutons Butterfly

(Versie 4, goedgekeurd op 23/07/2025)



1. Product

Productnaam Groenteweeldesoepp met croutons Butterfly
Productreferentie 150640
Merk BUTTERFLY

Omschrijving: Verse kant en klare soep met typische smaak, geur en textuur

Afbeelding van product

2. Leverancier

BCS bv

Lochtemanweg 2

B-3580 Beringen

Telefoon: +32 11 87 17 07

Fax: +32 11 32 31 97

Email: info@bcsbutterfly.be

EG-identificatiekenmerk BE520

3. Samenstelling

3.1 Ingrediënten

Ingrediënten: water, 7% croutons (**tarwemeel (gluten)**), zonnebloemolie, water, **tarwe (gluten)**, zout, suiker, gist, 6,3% pastinaak, 6,3% **knolselderij**, 4,8% erwt, gegaarde ui, 2,9% wortel, prei, pompoen, rijstzetmeel, **kookroom (melk, room, zetmeel)**, zeezout, gistextract, rietsuiker, pastinaaksapconcentraat, natuurlijke aroma's (bevat **melk en ei**), natuurlijk wortelaroma, kurkuma, peterselie, witte peper. Kan sporen bevatten van soja.

Allergenen

3.2 Nutritionele waarden

energie	
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	279
kilocalorieën (kcal/100g-100ml)	67
vetten (g/100g-100ml)	2,2
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g-100ml)	0,5
waarvan transvetzuren (g/100g-100ml)	0
koolhydraten (g/100g-100ml)	9,3
waarvan suikers (g/100g-100ml)	2,1
vezels (g/100g-100ml)	1,2
eiwitten (g/100g-100ml)	1,7

Eindproductspecificatie VERSE SOEP - Groenteweeldesoepp met croutons Butterfly

(Versie 4, goedgekeurd op 23/07/2025)



zout (g/100g-100ml)

0,87

* De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen

4. Microbiologische doelstellingen (**)

	Richtwaarden productie	Richtwaarden THT
Totaal aëroob kiemgetal 22°C	30.000	3.000.000
Melkzuurbacteriën 22 °C	3.000	30.000.000
Gisten	3.000	300.000
Schimmels	3.000	Geen visuele groei
E. Coli	50	50
Staphylococcus aureus	3.000	3.000
Sulfietreducerende bacteriën	3.000	3.000
Bacillus cereus	3.000	300.000
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	100

(**) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit en het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen RUG o.l.v. Prof. J. Debevere: Cat 6A

5. Type verpakking

Volume soeppot 400 ML

6. Bewaren op:

Temperatuur: < 7°C

7. Transporteren op:

Transporttemperatuur : < 7°C

8. Organoleptische kenmerken

Uitzicht: Producteigen

Kleur: Producteigen

Geur: Producteigen

Smaak: Producteigen

9. Houdbaarheid

Eindproductspecificatie VERSE SOEP - Groenteweeldesoeper met croutons Butterfly

(Versie 4, goedgekeurd op 23/07/2025)



Houdbaarheid bij levering 21 dagen

Verbruik na opening binnen de 2 dagen

10. Verpakking

Het product wordt verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op VO 1935/2004 van het Europees parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Verpakkingshiërarchie

TIUD *	GTIN	GTIN 's niveau lager	Aantal items niveau lager	Unieke GTIN 's niveau lager	Verpakkingstype	Pallet type	Transportverpakking	Aantal lagen per pallet	Aantal kartons per laag
PL	25425010831816	15425010831819	80	1	PX	11		10.00	X
CS	15425010831819	05425010831812	6	1	CS	X		X	8.00
EA	05425010831812	X	X	X	PT	X		X	X

Afmetingen en gewichten

TIUD *	GTIN	Bruto gewicht (g)	Netto gewicht (g)	Uitlekgewicht (g)	Hoogte (mm)	Breedte (mm)	Lengte (mm)	Diameter (mm)
PL	25425010831816			X				X
CS	15425010831819			X				X
EA	05425010831812							

* Terminologie & Eenhedenverklaring :

TIUD : Trade Item Unit Descriptor

PL : Pallet

CS : Case

PK : Pack / Innerpack

EA : Each

11. EAN-code

EAN-code 5425010831812

12. Contactpersonen

info@bcsbutterfly.be

+32 (0)11 87 17 07

Eindproductspecificatie VERSE SOEP - Groenteweeldesoepp met croutons Butterfly

(Versie 4, goedgekeurd op 23/07/2025)



13. Kwaliteitsgarantie & traceerbaarheid

De producten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in het KB van 14/11/2002 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, en de hygiëneverordening 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, onder erkenningsnummer B-520 EG

Verse artisanale soepen

Soupes fraîches traditionnelles

14. Etikettering

Conform het KB van 13/09/99 betreft etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen wordt minimaal de verkoopsbenaming, de ingrediënten en allergenen, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam van de verkoper, het erkenningsnummer en de netto-hoeveelheid vermeld.

15. Traceerbaarheid

Conform het KB van 14/11/03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van lotnummer, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

16. GMO-verklaring

Volgens VO 1829/2003 en 1830/2003 Op basis van beschikbare gegevens verklaren we dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs, koolzaad of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd. Het product dient niet GMO geëtiketteerd te worden.