Eindproductspecificatie SOEP - Tomatenroomsoep met balletjes zak 3L Butterfly

(Versie 5, goedgekeurd op 14/07/2025)

1. Product

Productnaam Tomatenroomsoep met balletjes zak 3L Butterfly
Productreferentie 120560
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, 28% tomatenpuree van concentraat, wortel, **knolselderij**, 5,5% **kookroom** (**melk**, **room**, zetmeel), 4,7% soepballetjes (gevogelte (kippenvlees, kalkoenvlees), paneermeel (**tarwebloem** (**gluten**), **tarwezemelen** (**gluten**), zout, gist), voedingsvezels, glucosestroop, zetmeel, zeezout, specerijen), gegaarde ui, prei, rijstzetmeel, rietsuiker, zeezout, natuurlijke aroma's (bevat **ei**), gistextract, witte peper. Kan sporen bevatten van soja.

Allergenen

3.2 Nutritionele waarden

energie	
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	187
kilocalorieën (kcal/100g-100ml)	45
vetten (g/100g-100ml)	1,9
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g-100ml)	1,0
waarvan transvetzuren (g/100g-100ml)	0
koolhydraten (g/100g-100ml)	4,9
waarvan suikers (g/100g-100ml)	2,4
vezels (g/100g-100ml)	0,7
eiwitten (g/100g-100ml)	1,6

zout (g/100g-100ml)	0,67

* 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 kookzak 3 L

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

Houdbaarheid bij levering 24 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	25425010839843	15425010839846	80	1	PX	11		10.00	X
CS	15425010839846	5425010839849	2	1	CS	X		X	8.00
EA	5425010839849	X	X	X	BG	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	25425010839843	6102.60	6069.00	X				X
CS	15425010839846	3051.30	3034.80	X				X
EA	5425010839849							

* *Terminologie & Eenhedenverklaring :*

TIUD : *Trade Item Unit Descriptor*

PL : *Pallet*

CS : *Case*

PK : *Pack / Innerpack*

EA : *Each*

11. EAN-code

EAN-code 5425010839849

12. Contactpersonen

info@bcsbutterfly.be
+32 (0)11 87 17 07

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.