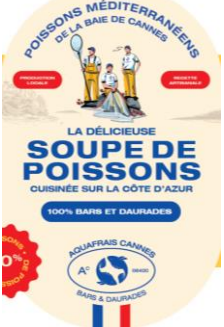


 <p>Un concentré naturel de Provence</p> <p>SAS CBF 50, avenue de Valensole RD 98 - CS 53 104 83 311 COGOLIN Cedex Tel : 04.94.55.74.44</p>	<p>Fiche technique produit n°35</p> <p>Soupe de Poisson</p>	
	<p>Agrément (Arrêté du 8/06/06 et ses modifications) : CNUF : 46 609 Taric : 1604 20 90 FR83.042.002CE</p>	

Composition selon R(CE) 1169/2011 et ses modifications :

Eau, **Poisson** (100% de Daurades (*Sparus aurata*)+ Bar (*Dicentrarchus labrax*) (origine France) 40%, sauce tomate (purée de tomate 97,6%, sel, sucre, oignon, ail, origan, poivre noir, huile de tournesol), vin blanc 12° 2% (**sulfites**), concentré de tomate, huile d'olive vierge extra, sel, poireaux), oignons, fécule de pomme de terre, ail (**sulfite**), poivre blanc, plantes aromatiques, épices.

- ✓ Les allergènes présents dans le produit sont en gras.
Atelier qui utilise des ingrédients contenant des céréales, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sulfites et mollusques.
Pour garantir l'absence de contamination croisée, le nettoyage est appliqué entre chaque fabrication et en fin de production.
- ✓ Absence d'OGM selon R(CE) 1829 et 1830/2003 et leurs modifications.
- ✓ Absence d'ionisation selon la Directive 199/2/CEE et ses modifications.
- ✓ Les ingrédients sont d'origine UE et non-UE.



Fabrication :

Fabrication artisanale dans notre atelier ce qui permet de garantir aux consommateurs le respect des réglementations françaises et européennes (dont R(CE) 172/2002, 852/2004, 853/2004 et leurs modifications).

Conditionnement :

Type	Contenance	Poids Net en kg	Poids Brut en kg	Dimensions en cm	Code EAN
Bocal	850ml	0.80	1.25	8x18	3466090012472

Emballage & Box :

Type	Contenance	Poids Net en kg	Poids Brut en kg	Dimensions en cm	Code EAN
Carton 19cm	6 UVC 850ml	4.80	7.50	29x20x19	3466090052478
Palette	96 cartons soit 576 UVC de 850ml 6 rangs de 16 colis	460.80	740	80x120 Hauteur=1m30	
Box / Palette	96 UVC de 850ml 4 rangs de 24 bocal	76.8	120	40x60 Hauteur=0m90	

Conseils d'utilisation :



Prête à l'emploi – Nécessite juste d'être réchauffée à feu doux.
Ne pas passer le pot aux micro-ondes avec la capsule. Ne pas congeler.
Ne pas choquer les pots susceptibles de s'ouvrir.

Conservation :

DDM :3 ans à température ambiante dans un endroit sec et aéré
48h maximum à 2/4°C après ouverture
Traçabilité :Identification totale par numéro de lot

Caractéristiques bactériologiques selon R(CE) 2073/2005 et ses modifications, NF V08-401, NF V08-408 :

Tests de stabilité selon le plan d'échantillonnage établi avec le laboratoire externe agréé COFRAC pendant 7 jours à 37°C et 55°C.

 <p>CONSERVERIE AU BEC FIN FABRICATION ARTISANALE</p> <p>GOLFE DE SAINT TROPEZ</p> <p><i>Un concentré naturel de Provence</i></p> <p>SAS CBF 50, avenue de Valensole RD 98 - CS 53 104 83 311 COGOLIN Cedex Tel : 04.94.55.74.44</p>	<p>Fiche technique produit n°35</p> <p>Soupe de Poisson</p>	 <p>POISSONS MÉDITERRANÉENS DE LA BAIE DE CANNES</p> <p>LA DÉLICIEUSE SOUPE DE POISSONS CUISINÉE SUR LA CÔTE D'AZUR</p> <p>100% BARB ET DAURADES</p> <p>SOUFFRAGES CANNES A SANS A OLYMPIQUES SANS A OLYMPIQUES</p>
	<p>Agrement (Arrêté du 8/06/06 et ses modifications) : FR83.042.002CE</p> <p>CNUF : 46 609 Taric : 1604 20 90</p>	

Caractéristiques nutritionnelles (valeurs nutritionnelles calculées à partir des données du ciqual) :

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	161 kJ
Soit	41 kcal
Matières Grasses	1,60g
Dont acides gras saturés	0,25 g
Dont Acides gras Trans	0,0 g
Dont Cholestérol	20 mg
Glucides	1 g
Dont sucres	0,62 g
Fibres alimentaires	<0,25 g
Protéines	4,85 g
Sel	1 g
Sodium	0,58 g
Fer	0,298 mg
Calcium	16,8mg
Vitamine A	64,4 µg
Vitamine C	1,80 mg

Caractéristiques organoleptiques :

Critères	Standard
Couleur	Marron clair
Odeur et saveur	Poissons et épices
Texture	Liquide

Indice de révision : 01

Date de mise à jour : 03/10/22

Raison de la modification :

Responsable Qualité

Les informations contenues dans cette notice sont basées sur l'état de nos connaissances et données de bonne foi. Nos services techniques restent à votre disposition pour toute information complémentaire. Tout changement de procédé ou dans les matières premières qui pourrait modifier la qualité sera notifié en temps opportun.