

Fiche d'article

1. Dénomination

Marque FState

Réf 853/2

N Maiskorrels zoet vacuüm FState 24/340 g

F Mais doux grains sous vide FState 24/340 g

An Corn kernels sweet vacuum FState 24/340 g

Al Corn kernels sweet vacuum FState 24/340 g

Barcode EH 5411251008533



Quantité 1

Net 340 g

Egoutté 285 g

Contenu

Brut 414 g

Dimensions Lo 85,00 mm La 85,00 mm H 85,00 mm

N. de couches Nombre par couche

Code-barres 5411251008533

3. Unité de distribution

Quantité 24/340 g

Bruto 10,226 kg

Dimensions Lo 345,00 mm La 255,00 mm H 175,00 mm

N. de couches 2 Nombre par couche 12

Code-barres 25411251008537

4. Palette

Quantité 54

N. de couches 6 Nombre par couche 9

5. Douane

Code tarifaire 2005800010

30/10/2025 1/1



Spécification produit

Fiche **1588**

Article Corn kernels sweet vacuum FState 24/340 g

Réf CBG 853/2

1. Identification Produit

Code-barres unité de 5411251008533

vente

Marque FState

Propriétaire de la marque Charlier-Brabo Group

Dénomination de vente Maïs doux en grains

Dénomination légale Maïs doux en grains

Avec "e" ☑

Poids net 340 g

Poids égoutté 285 g

Contenu net

Code Brick Légumes préparé/transformé(10000272)

Origine Thailand

Marché de destination Belgique

Certificats

Contacts CBG

Nom Cato Malfait
Fonction Quality manager
Tél +32 3 870 58 62

Gsm +32 479 699 486 (crisis, 24/24)

E-mail quality@cbg.be

30/10/2025 1/9

Fiche 1588 Article Corn kernels sweet vacuum FState 24/340 g

2. Ingrédients

2.1. Composition

| Ingrédients | Ingrédients Composés | Libellé | Prod Final Pourc. | Origine | Remarques |
|--------------------|-------------------------|---------|----------------------|----------|-----------|
| Salt | Non anti-caking | 0,32 | | Thaïland | |
| Water | | 0,81 | | Thaïland | |
| Sweet corn kernels | | 83,82 | | Thaïland | |
| Sugar | | 15,05 | | Thaïland | |

2.2. Déclaration Ingrédients

| Maïs doux, eau, sucre, sel | | | |
|----------------------------|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |



Fiche 1588 Article Corn kernels sweet vacuum FState 24/340 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 | |

30/10/2025 3/9



Fiche 1588 Article Corn kernels sweet vacuum FState 24/340 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

30/10/2025 4/9



Spécification produit

Fiche 853/2 Article Corn kernels sweet vacuum FState 24/340 g

5. Valeurs nutritionelles

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 nutritionelles

| Description | Quantité/ portion | Précision de mesurage | % Apport de référence | Quantité/ portion (famille) | % Apport de référence famille |
|-------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| Energie KJ | 289,000 | Approx. | | | |
| Energie kcal | 69,000 | Approx. | | | |
| Lipides (g) | 1,200 | Approx. | | | |
| Dont Saturés (g) | 0,300 | Approx. | | | |
| Dont Mono-insaturés (g) | | | | | |
| Dont Poly-insaturés (g) | | | | | |
| Glucides (g) | 12,200 | Approx. | | | |
| Dont Sucres (g) | 7,100 | Approx. | | | |
| Dont Amidon (g) | | | | | |
| Dont Polyols (g) | | | | | |
| Fibres Alimentaires (g) | 1,600 | Approx. | | | |
| Protéines (g) | 1,700 | Approx. | | | |
| Sel (g) | 0,480 | Approx. | | | |
| Organic acid (g) | | | | | |

30/10/2025 5/9



Spécification produit

Fiche 853/2 Article Corn kernels sweet vacuum FState 24/340 g

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours) 1095

Après livraison (jours)

Après ouverture (jours) 2

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 CAN CODE: XXXXX

Example: LOT NO.31724

Explanation: production date on 24th July, 2024

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation

Préparation et mode d'emploi

30/10/2025 6/9

Fiche 1588 Article Corn kernels sweet vacuum FState 24/340 g

7. Allégations

Pas de Allégations

30/10/2025 7/9

Fiche 1588 Article Corn kernels sweet vacuum FState 24/340 g

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

| Caractéristique | Description | | | |
|-----------------|--|--|--|--|
| Aspect visuel | It must appear to be well-cut golden yellow corn. Practically free from defects. | | | |
| Goût | Good flavor typical of processed sweet corn, free from any undesirable or objectionable notes. | | | |
| Odeur | Good flavor typical of processed sweet corn, free from any undesirable or objectionable notes. | | | |
| Texture | Crispy sweet corn and not noticeably tough or gummy. | | | |
| Couleur | Golden yellow corn | | | |
| Stérilisé | yes | | | |

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

30/10/2025

Fiche 1588 Article Corn kernels sweet vacuum FState 24/340 g

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

| Paramètre | Minimum | Valeur standard | Maximum | Méthode |
|----------------|---------|-----------------|---------|---------|
| Net weight | | 340 grams | | |
| Drained weight | | 285 grams | | |
| Vacuum | | Minimum 15 inch | | |
| PH | 5,5 | | 6,5 | |
| Brix | 6 | | 8 | |

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pas de Caractéristiques

30/10/2025 9/9