

Objet	Mise à jour INCO - suppression vitamines - changement recette NPR
-------	---

Recette	SPC-0386 à compter de la version 01
---------	-------------------------------------

Check-list	TEXTES A REPRODUIRE SUR L'ETIQUETAGE	Emplacement	
	Attention hauteur minimum 1,2 mm (x minuscule)	brique	Wrap
Marque / Logo	LIEBIG	x	
Nom commercial	PurSoup' Mouliné de 10 légumes variés	x	
Dénomination de vente réglementaire* *même champ visuel que la quantité nette	Soupe	x	
Liste des ingrédients (allergènes à mentionner en gras)	INGREDIENTS : légumes 55 % (pomme de terre, carotte, oignon, CELERI-RAVE , chou-fleur, poireau, jus de tomates à base de concentré, panais, courgette, cerfeuil), eau, sel, huile de colza, BEURRE de cuisine, arômes. Peut contenir des traces de blé et oeuf.	x	
Allégations particulières	Energie / 250 ml 375 kJ 90 kcal 4 %* AR* / 100 ml : 150 kJ / 36 kcal	x	
Quantité nette* Hauteur mini 6mm	1 L e	x	
Date de péremption DLUO	A consommer de préférence avant fin	x	
Mode d'emploi	Conseils de préparation : A la casserole : agitez, ouvrez, versez, réchauffez à feu doux en remuant régulièrement Au micro-ondes : Agitez, ouvrez, versez dans un récipient adapté, réchauffez puis remuez avant de déguster. Ne pas mettre la brique directement au micro-ondes.	x	
Conditions particulières de stockage	Après ouverture, conservez cette soupe au réfrigérateur et consommez-la dans les 48 h.	x	
GENCOD	3 0 3 6 8 1 1 3 6 3 1 6 1	x	
Code article emballage			
code brique	CT112302504	x	
code wrap			
suggestions d'utilisation			
Logo eco-emballage	Brique / BRIQUE CARTON à recycler 	x	
Logo Triman		x	
Marque d'identification CE			
Logos BIO			
Logo FSC		x	
Autres mentions			

Tempering evidence message	Un emballage intact est votre garantie de qualité					X	
Raison sociale et adresse	votre avis nous intéresse : Envoyez vos remarques en précisant les références présentes sur le dessus de la brique à  Service consommateurs Liebig 1420 route de Carpentras CS 80018 LE PONTET – 84275 VEDENE cedex					X	
Etiquetage nutritionnel						X	
valeurs nutritionnelles moyennes pour	100 ml			250 ml 1 L = 4 assiettes		% des A.R.* par assiette	
Energie kJ	150	kJ		375	kJ		
Energie kcal	36	kcal		90	kcal	4%	
Matières grasses	1,2	g		3,0	g	4%	
dont Acides gras saturés	0,4	g		1,0	g	5%	
Glucides	4,6	g		11,5	g	4%	
dont sucres	1,4	g		3,5	g	4%	
Fibres alimentaires	1,5	g		3,8	g		
Protéines	0,9	g		2,3	g	5%	
Sel	0,70	g		1,8	g	29%	
Mention apports de référence	* A. R. = Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)						
Label Flash							
Textes Marketing génériques	Variez les plaisirs !					X	
Textes Marketing Engagements	Nos engagements 1) Goût 2) Proximité 3) Qualité 4) Générosité 5) Environnement 1) Goût Nos chefs cuisinent pour vous des soupes irrésistibles avec tout leur savoir faire et leur passion des légumes.					X	
Textes Marketing spécifiques recette	Faites le plein de légumes cultivés en plein champs et cueillis à maturité. Mmm ... un Pur Plaisir !					X	