



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/ML/664 - Version : A  
Date : 02/03/2021

## FICHE TECHNIQUE

### GARNITURE DE LÉGUMES (4 LÉGUMES)



Page : 1/2

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		<b>Mélange de carottes, pommes de terre, haricots verts et flageolets</b>	
Code produit	Boîte blanche	2554	
	JDE	2000164	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2565 g	
Liste des Ingrédients		Légumes en proportion variable (carottes, pommes de terre, haricots verts, flageolets verts), eau, sel.	
Campagne de Production		Septembre à Novembre	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / départements	France	29/45/56



NOMBRE DE PORTIONS	17	Adultes
	25	Enfants



#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

La fabrication de ce produit doit satisfaire aux dispositions générales du C.T.C.P.A.

**Garniture de légumes :** Mélange de légumes à base de:

Pommes de terre	calibre 28-40 mm,	<i>Solanum tuberosum L</i>
Carottes extra fines ou très fines	diamètre 6-15 mm ou 15-18 mm	<i>Daucus carota L</i>
Flageolets verts fins,	diamètre 9,5 mm	<i>Phaseolus Vulgaris L</i>
Haricots verts fins coupés	longueur 4 cm	<i>Phaseolus Vulgaris L</i>

**Ce produit convient aux végétariens.**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,2 – 5,7 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes :**

Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.

**OGM :**

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

**Ionisation :**

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

**Pesticides, métaux lourds :**

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture clair et limpide, légumes convenablement pelés, parés et éboutés (selon les légumes).
Couleur	Homogène et caractéristique à chaque légume.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Critères normaux, sans fermeté excessive de chacun des légumes.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours</li> <li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/ML/664 - Version : A  
Date : 02/03/2021

## FICHE TECHNIQUE

### GARNITURE DE LÉGUMES (4 LÉGUMES)



Page : 2/2

#### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	210	2%	Glucides (g)	8,2	3%
Energie (kcal)	50		Dont sucres (g)	1,1	1%
Matières Grasses (g)	0,3	0%	Fibres alimentaires (g)	2,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	2,2	4%
			Sel (g)	0,63	11%

\*pour 100 g de produit égoutté

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture :** « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture :** - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).  
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	750 à 800 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 000 406 7



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.

#### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

#### TRI SELECTIF :



**L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.**

#### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum