



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINE

Référence : SQ/LA/CO/611 - Version : 1
Date : 08/11/2024

FICHE TECHNIQUE

LÉGUMES POUR COUSCOUS CUISINÉS

Packshot

Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Mélange de légumes cuisinés pour couscous	
Code produit	JDE	En attente	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Liste des Ingrédients		Eau, navets, carottes, courgettes, pois chiches, purée de tomates double concentrée, garniture de <u>céleri</u> , poivrons, sel, huile de colza, épices, oignons grillés en poudre. Peut contenir des traces de <u>gluten</u> et de <u>soja</u>	
Campagne de Production		Novembre - Décembre	
Origine	Légumes	U.E.	
	Fabrication / départements	France	29/45/56

NOMBRE DE PORTIONS	26	Adultes
	40	Enfants



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Légumes	Taille	Variété / Espèce
Navets parallélépipèdes	Environ 19x19x25 mm	<i>Brassica napus subsp. rapifera</i>
Carottes parallélépipèdes	Environ 19x19x25 mm	<i>Daucus carota L.</i>
Courgettes en cubes	Environ 20x20 mm	<i>Curcubita pepo L.</i>
Pois chiches	Calibre : 6, 7, 8 mm	<i>Cicer arietinum L.</i>
Poivrons rouges et verts en lanières	Lanières de 8-10 mm	<i>Capsicum spp.</i>
Garniture de céleri	Coupe de 25 mm	<i>Apium graveolens L.</i>

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,8 – 5,3 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Présence de céleri, selon la Réglementation Européenne en vigueur.

Peut contenir des traces de gluten et de soja

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 fluide et orangé, légumes convenablement pelés et parés (selon les légumes).
Couleur	Homogène et caractéristique à chaque légume.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur/saveur étrangère.
Texture	Bonne tenue, sans fermeté excessive de chacun des légumes.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte.
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"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). 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 LOCMINE

Référence : SQ/LA/CO/611 - Version : 1
Date : 08/11/2024

FICHE TECHNIQUE

LÉGUMES POUR COUSCOUS CUISINÉS

Packshot

Page : 2/2

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	125	1%	Glucides (g)	3,1	1%
Energie (kcal)	30		Dont sucres (g)	1,8	2%
Matières Grasses (g)	1,0	1%	Fibres alimentaires (g)	1,8	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	1,2	2%
			Sel (g)	0,57	10%

*pour 100 g de produit

**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** : « À conserver dans un endroit sec et tempéré. »
- ✓ **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 gastronormes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
- Autres types d'utilisation : À conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et à 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 001 474 5



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 : La boîte convient au tri sélectif.



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.

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