

FICHE TECHNIQUE

ENDIVES



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Endives	
Code produit	JDE	2000285	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2420 g	
Liste des Ingrédients		Endives, eau, sucre, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.	
Campagne de Production		Décembre à Mai	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / départements	France	45/56



NOMBRE DE PORTIONS

16 à 20 pièces



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°43 – Conserves d'endives

Endives : Fraîches, saines, en bon état, à feuilles blanches et bien serrées de calibre régulier, sans tige anormalement développée et avoir une longueur comprise entre 9 et 16 cm. L'emboîtement se fera en rangeant les endives d'un calibre sensiblement homogène, préparées à partir des parties comestibles de « *Cichorium intybus L.* ».

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	<4,5 – 4,8 (A 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 limpide et de teinte claire, absence de sable, terre et autres matières étrangères notamment de parasites, absence de souillure, de toute partie altérée et de tout fragment de racines.
Couleur	Caractéristique, pas de coloration anormale.
Odeur/Saveur	Caractéristique, absence de toute saveur ou odeur anormale, absence d'amertume excessive.
Texture	Tendre, de bonne tenue et à feuilles convenables.

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 : 3 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

FICHE TECHNIQUE

ENDIVES



DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	75	1%	Glucides (g)	2,8	1%
Energie (kcal)	18		Dont sucres (g)	2,0	2%
Matières Grasses (g)	0,1	0%	Fibres alimentaires (g)	1,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	0,9	2%
			Sel (g)	0,33	6%

*pour 100 g de produit égoutté

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

Les apports de référence 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 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 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		3017800024706

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.



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



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.