



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LA/CB/602 - Version : C
Date : 06/05/2023

FICHE TECHNIQUE

CÔTES DE BLETTES

Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Côtes de blettes
Code Produit	JDE	2000286
Format		5/1
Contenance		4180 ml
Poids Net Total		4000 g
Poids Net Égoutté		2505 g
Liste des Ingrédients		Côtes de blettes, eau, sel, antioxydant : acide ascorbique.
Campagne de Production		Octobre - Novembre
Origine	Légume	Espagne

NOMBRE DE PORTIONS	16	Adultes
	25	Enfants



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Côtes de blettes : Côtes de longueur sensiblement homogènes : coupe moyenne 35/65 mm environ, *Beta vulgaris L., variété Cicle.1*

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5.0 +/-0.4 (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	Absence de côte brunie et de toute partie défectueuse ou altérée, absence de sable, terre et autres matières étrangères. Liquide de teinte claire et limpide.
Couleur	Blanc à blanc crème, absence de partie verdâtre et/ou de coloration anormale.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur anormale.
Texture	Bonne tenue.

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



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LA/CB/602 - Version : C
Date : 06/05/2023

FICHE TECHNIQUE

CÔTES DE BLETTES

Page : 2/2

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	27	0%	Glucides (g)	0,60	0%
Energie (kcal)	6		Dont sucres (g)	0,30	0%
Matières Grasses (g)	0,00	0%	Fibres alimentaires (g)	1,2	
Dont acides gras saturés (g)	0,00	0%	Protéines (g)	0,40	1%
			Sel (g)	0,33	6%

*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 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	800 à 850 Kg
GENCOD PRODUIT		301780 002 471 3

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 Boite 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.