

FICHE TECHNIQUE

CÔTES DE BLETTES PAUVRE EN SEL



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Côtes de blettes sans sel ajouté
Code produit	Boîte blanche	3395
	JDE	2000586
Format		5/1
Contenance		4250 ml
Poids Net Total		4000 g
Poids Net Égoutté		2505 g
Liste des Ingrédients		Côtes de blettes, eau, acidifiant : acide citrique, 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 sensiblement homogènes : coupe moyenne 30/50 mm environ, *Beta vulgaris L. variété cycla*

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	< 4.5 (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 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.
Durée de vie du produit	DDM : 3 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 2 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-401 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 21 jours. ▪ A 32°C pendant 21 jours.
	Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 2 récipients incubés.



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/CB/606 - Version : A
Date : 28/01/2021

FICHE TECHNIQUE

CÔTES DE BLETTES PAUVRE EN SEL



Page : 2/2

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	43	1%	Glucides (g)	1,2	0%
Energie (kcal)	10		Dont sucres (g)	0,9	1%
Matières Grasses (g)	0,1	0%	Fibres alimentaires (g)	1,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	0,4	1%
			Sel (g)	0,25	4%

*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 013.173.2

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



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.