

EUREDEN / d'aucy France Service Qualité E2L 56 500 LOCMINE	FICHE TECHNIQUE MACÉDOINE A LA POMME DE TERRE SOUS VIDE	Référence : SQ/LA/MC/606 Version : 5 Date : 22/01/2026 Page : 1/2
---	---	---

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Macédoine avec des pommes de terre sous vide	
Format	1/2	4/4
Contenance	425 ml	850 ml
Poids Net Total	290 g	580 g
Poids Net Egoutté	265 g	530 g
Liste des Ingrédients	Carottes, pommes de terre (18%), haricots verts, petits pois, flageolets, eau, sel.	
Campagne de Production	Décembre à Mars	
Code Emballeur	56251E	

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA- décision n°81 – Conserves de Macédoines de légumes

Macédoine de légumes	Proportion en % (rapportée au poids égoutté)
Petits pois (Pisum sativum L.)	10 % minimum
Haricots verts (Phaseolus Vulgaris L.)	10 % minimum
Flageolets (Phaseolus Vulgaris L.)	10 % minimum
Carottes (Daucus carota L.)	25 % minimum
Pommes de terre (Solanum tuberosum L.)	20 % minimum

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,2 – 6,2 (à titre indicatif)
Vide	≥ 0,5 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	Jus résiduel de teinte claire et assez limpide, tous les constituants doivent être présents.
Couleur	Franche et caractéristique (selon les constituants).
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur et/ou odeur étrangère.
Texture	Critères normaux, bonne tenue, sans fermeté excessive.

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. ▪ 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.

EUREDEN / d'aucy France Service Qualité E2L 56 500 LOCMINE	FICHE TECHNIQUE MACÉDOINE A LA POMME DE TERRE SOUS VIDE	Référence : SQ/LA/MC/606 Version : 5 Date : 22/01/2026 Page : 2/2
---	---	---

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	229	3%	Glucides (g)	8,6	3%
Energie (kcal)	54		Dont sucres (g)	1,8	2%
Matières grasses (g)	0,3	0%	Fibres alimentaires (g)	3,8	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	2,4	5%
			Sel (g)	0,46	8%

*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** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture** : « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et à consommer dans les 2 jours. »

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.