



d'aucy
foodservice

Service Qualité EUREDEN / d'aucy
France

56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/RAT/612 - Version : B

Date : 19/04/2023

FICHE TECHNIQUE

RATATOUILLE NIÇOISE A L'HUILE D'OLIVE VIERGE (2%)



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

| | | | |
|----------------------------|----------------------------|---|---|
| Dénomination Réglementaire | | Ratatouille niçoise à l'huile d'olive vierge (2%) | |
| Code produit | JDE | 2000963 | |
| Format | | 5/1 | |
| Contenance | | 4100 ml | |
| Poids Net Total | | 3750 g | |
| Liste des Ingrédients | | Courgettes, tomates, jus de tomates, aubergines, poivrons, oignons, purée de tomates double concentrée, huile d'olive vierge (2%), sucre, sel, amidon modifié, ail, thym, jus de citron, acidifiant : acide citrique, poivre. | |
| Campagne de Production | | Août à Octobre | |
| Origine | Légume | Espagne | |
| | Fabrication / départements | Espagne | / |

| | | |
|--------------------|----|---------|
| NOMBRE DE PORTIONS | 25 | Adultes |
| | 37 | Enfants |



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Ratatouille : Mélange de légumes frais coupés en morceaux :

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| courgettes | <i>Curcubita pepo L.</i> |
| aubergines | <i>Solanum melongena L.</i> |
| oignons | <i>Allium cepa</i> |
| poivrons rouges et verts | <i>Capsicum annuum L.</i> |
| tomates pelées | <i>Solanum lycopersicum L.</i> |

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 | 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 ou 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 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/RAT/612 - Version : B

Date : 19/04/2023

FICHE TECHNIQUE

RATATOUILLE NIÇOISE A L'HUILE D'OLIVE VIERGE (2%)



Page : 2/2

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

| | Pour 100 g* | AR** | | Pour 100 g* | AR** |
|------------------------------|-------------|------|-------------------------|-------------|------|
| Energie (kJ) | 192 | 2% | Glucides (g) | 4,9 | 2% |
| Energie (kcal) | 46 | | Dont sucres (g) | 4,1 | 5% |
| Matières grasses (g) | 2,1 | 3% | Fibres alimentaires (g) | 1,8 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 0,3 | 2% | Protéines (g) | 1,0 | 2% |
| | | | Sel (g) | 0,84 | 14% |

* 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** : « 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 | 750 à 800kg |
| GENCOD PRODUIT | | 3017800208113 |

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.