

FICHE TECHNIQUE LA RATATOUILLE BIO



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Ratatouille niçoise à l'huile d'olive vierge (2%) BIO
Code produit	Boite blanche	2644
	JDE	2009127
Format		5/1
Contenance		4100 ml
Poids Net Total		3750 g
Liste des Ingrédients		Courgettes*, tomates*, jus de tomates*, aubergines*, oignons*, purée de tomate double concentrée*, poivrons rouges*, poivrons verts*, huile d'olive vierge* (2%), sucre de canne*, sel de mer, amidon*, ail*, jus concentré de citron*, thym*, poivre*. <i>*Ingrédients issus de l'agriculture biologique</i>
Campagne de Production		Juillet à Novembre
Origine	Légume	Légumes cultivés en plein champs en Espagne hors région Almeria
	Fabrication / département	Espagne



FR-BIO-01

NOMBRE DE PARTS	25	Adultes
		37



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Ratatouille : Mélange de légumes coupés en morceaux :

courgettes	<i>Curcubita pepo L.</i>
aubergines	<i>Solanum melongena L.</i>
oignons	<i>Allium cepa</i>
poivrons rouges et/ou verts	<i>Capsicum annum 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.
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.

FICHE TECHNIQUE LA RATATOUILLE BIO



DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g**	AR***		Pour 100 g**	AR***
Energie (kJ)	219	3%	Glucides (g)	5,3	2%
Energie (kcal)	52		Dont sucres (g)	5,0	6%
Matières grasses (g)	2,4	3%	Fibres alimentaires (g)	2,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,4	2%	Protéines (g)	1,2	2%
			Sel (g)	0,96	16%

**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 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 050 030 9



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.

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



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ
Référence : SQ/RAT/611 - Version : D
Date : 12/04/2021

FICHE TECHNIQUE

LA RATATOUILLE BIO



Page : 3/3

ETIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
- (2) FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture UE

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par Ecocert France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le logo européen)