



d'aucy  
foodservice

Service Qualité EUREDEN / d'aucy  
France  
56 500 LOCMINE  
Référence : SQ/LC/663 - Version : C  
Date : 08/03/2022

## FICHE TECHNIQUE

### LEGUMES SECS & CEREALES POIS CHICHES, ORGE ET QUINOA ROUGE



Page : 1/2

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		<b>Mélange de légumes secs et céréales</b>	
Code produit	JDE	2010413	
<b>Format</b>		<b>Barquette aluminium</b>	
Contenance		2700 ml	
Poids Net Total		1700g	
Liste des Ingrédients		Pois chiches, orge perlée, quinoa rouge, huile de tournesol, sel. Peut contenir des traces de soja	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légume et légumineuses	U.E. et hors U.E.	
	Fabrication / département	France	29
Mention complémentaire		Conditionné sous atmosphère protectrice	



NOMBRE DE PORTIONS	17	Adultes
	24	Enfants



#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Source de protéines selon le règlement 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé.

**Ce produit convient aux végétariens.**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5.8 – 6.2 (à titre indicatif)
----	-------------------------------

**Allergènes :** Céréales contenant du gluten, selon la réglementation Européenne en vigueur, peut contenir des traces de soja.

**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
<b>Aspect</b>	Tous les constituants doivent être présents.
<b>Couleur</b>	Franche et caractéristique (selon les constituants).
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Normale et de qualité selon les constituants.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'opercule de la barquette.
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 3 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	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"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours</li> <li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li> </ul> 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 LOCMINE  
Référence : SQ/LC/663 - Version : C  
Date : 08/03/2022

## FICHE TECHNIQUE

### LEGUMES SECS & CEREALES POIS CHICHES, ORGE ET QUINOA ROUGE



Page : 2/2

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	701	8%	Glucides (g)	23	9%
Energie (kcal)	167		Dont sucres (g)	0,7	1%
Matières Grasses (g)	4,2	6%	Fibres alimentaires (g)	6,6	
Dont acides gras saturés (g)	0,5	3%	Protéines (g)	6,0	12%
			Sel (g)	0,52	9%

\*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 à consommer dans les 3 jours.

#### MODE DE PREPARATION :

35 à 40 minutes four mixte 125°C à four chaud



En cas de remise en température supérieure à 125°C, retirer l'opercule de la barquette.

#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,25 m
Palette de 5 couches de 10 cartons de 4 barquettes		
Nombre de cartons	Nombre de barquettes	Poids de la palette
50 / palette	200 / palette	500 à 550 kg
GENCOD PRODUIT		3017800502075

#### 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 barquette convient au tri sélectif.

