



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LC/665 - Version : B
Date : 24/01/2022

FICHE TECHNIQUE

BARQUETTE GARNITURE VEGETALE FECULENTS & CEREALES BOULGOUR, RIZ NOIR, EPEAUTRE, GRAINES DE COURGE



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Mélange de féculents et de céréales	
Code produit	JDE	2010927	
Format		Barquette aluminium	
Contenance		2700 ml	
Poids Net Total		1700 g	
Liste des Ingrédients		Boulgour (blé), riz noir, grand blé épeautre, graines de courge, huile de tournesol, sel.	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légume	U.E. et hors U.E.	
	Fabrication / département	France	29
Mention complémentaire		Conditionné sous atmosphère protectrice	



NOMBRE DE PORTIONS A FROID	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	5.5 – 6.5 (à titre indicatif)
----	-------------------------------

Allergènes : Présence de céréales Présence de céréales contenant du gluten, 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	Tous les constituants doivent être présents.
Couleur	Franche et caractéristique (selon les constituants).
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Normale et de qualité selon les constituants.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur la barquette.
Durée de vie du produit	DDM : 3 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 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LC/665 - Version : B
Date : 24/01/2022

FICHE TECHNIQUE

BARQUETTE GARNITURE VEGETALE FECULENTS & CEREALES BOULGOUR, RIZ NOIR, EPEAUTRE, GRAINES DE COURGE



Page : 2/2

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	785	9%	Glucides (g)	25	10%
Energie (kcal)	187		Dont sucres (g)	0,0	0%
Matières Grasses (g)	5,8	8%	Fibres alimentaires (g)	4,2	
Dont acides gras saturés (g)	0,9	5%	Protéines (g)	6,6	13%
			Sel (g)	0,47	8%

*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 : 1,25 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		3017800503775

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*

