



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/CA/609 - Version : B

Date : 19/08/2022

FICHE TECHNIQUE

CAROTTES EN RONDELLES



Page : 1/2

1. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Carottes en rondelles	
Code produit	JDE	2011964	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2400 g	
Liste des Ingrédients		Carottes*, eau, sucre, sel * Légume issu d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2	
Certification *		Légumes issus d'exploitations certifiées Certification Environnementale des Exploitations de niveau 2 (éligible à l'article 24 de la loi EGALIM au même titre que les légumes issus d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale 'HVE' jusqu'en 2029)	
Campagne de Production		Mi Septembre à mi Octobre	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / départements	France	29/45/56



NOMBRE DE PORTIONS	16	Adultes
	24	Enfants



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°85 – Conserves de carottes

Carottes en rondelles : Les « carottes en rondelles » sont constituées par des tranches de carottes régulières, d'un diamètre compris entre 15 mm et 35 mm et d'une épaisseur maximale de 8 mm de coupe lisse. Les conserves alimentaires de carottes doivent être préparées à partir de racines de « *Daucus carota L* ».

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,4 -5,6 (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	Jus limpide et de teinte claire à l'ouverture, carotte débarrassées de leurs fanes et des parties verdâtres, absence matières étrangères, non ligneuses, saines, sans fissures, correctement pelées, en bon état et lisse.
Couleur	Rouge ou orangée sensiblement uniforme.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, légèrement acide et sucrée, absence de saveur ou odeur étrangère.
Texture	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 : 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/CA/609 - Version : B

Date : 19/08/2022

FICHE TECHNIQUE

CAROTTES EN RONDELLES



Page : 2/2

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	105	1%	Glucides (g)	4,0	2%
Energie (kcal)	25		Dont sucres (g)	3,3	4%
Matières grasses(g)	0,1	0%	Fibres alimentaires (g)	2,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	0,8	2%
			Sel (g)	0,70	12%

*pour 100 g de produit égoutté

**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** : « À 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 : À 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 800 kg
GENCOD PRODUIT		3017800508374



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 : 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