



Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LA/MC/611 - Version : A  
Date : 20/09/2023

## FICHE TECHNIQUE

# MACÉDOINE DE LÉGUMES CEE2\* « PAUVRE EN SEL »



Page : 1/2

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		<b>Macédoine de légumes sans sel ajouté</b>	
Code produit	JDE	2011966	
<b>Format</b>		<b>5/1</b>	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2655 g	
Liste des Ingrédients		Eau, carottes*, haricots verts*, navets*, petits pois*, flageolets*.	
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		D'Octobre à Décembre	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / départements	France	29/45/56



<b>NOMBRE DE PORTIONS</b>	26	Adultes
	44	Enfants



### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°81 – Conserves de macédoine de légumes

**Macédoine de légumes** : Mélange de légumes :

haricots verts	débités en morceaux régulier de 1 à 2 cm environ	<i>Phaseolus Vulgaris L</i>
carottes	débités en petits fragments de même forme géométrique (cubes) de taille sensiblement régulière.	<i>Daucus carota L</i>
navets		<i>Brassica napus subsp. rapifera</i>
flageolets	/	<i>Phaseolus Vulgaris L</i>
petits pois	/	<i>Pisum sativum L.</i>

**Ce produit convient aux végétariens.**

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,9 – 5,7 (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
<b>Aspect</b>	Absence de fausses coupes, légumes convenablement pelés, parés et éboutés (selon les légumes). Liquide de couverture limpide, de teinte claire.
<b>Couleur</b>	Caractéristique à chaque légume.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et caractéristique.
<b>Texture</b>	Bonne tenue de chaque constituant.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte.
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 4 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.

## FICHE TECHNIQUE

### MACÉDOINE DE LÉGUMES CEE2\* « PAUVRE EN SEL »



### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g**	AR***		Pour 100 g**	AR***
Energie (kJ)	159	2%	Glucides (g)	5,0	2%
Energie (kcal)	38		Dont sucres (g)	1,1	1%
Matières grasses (g)	0,3	0%	Fibres alimentaires (g)	3,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	2,1	4%
			Sel (g)	0,10	2%

\*\*pour 100 g de produit égoutté

\*\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

### 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 800 kg
GENCOD PRODUIT		301780 050 867 1

### 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 : Cuidités (salade composée à base de légumes cuits)

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
30	30	50	70	90 à 120	80

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.