



d'aucy
foodservice
Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/ML/668 - Version : B
Date : 12/01/2023

FICHE TECHNIQUE

JARDINIÈRE DE LÉGUMES BIO



Page : 1/3

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Mélange de légumes à base de petit pois, pommes de terre et carottes en rondelles issus de l'agriculture biologique	
Code produit	JDE	2012117	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2505 g	
Liste des Ingrédients		Légumes en proportion variable (petit pois*, pommes de terre*, carottes en rondelles*), eau, sel. <i>*Ingrédient issu de l'agriculture biologique</i>	
Campagne de Production		D'Août à Décembre	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / départements	France	45



FR BIO 01



NOMBRE DE PORTIONS	17	Adultes
	25	Enfants



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Garniture de légumes : Mélange de légumes à base de:

Pois Bio	/	<i>Pisum sativum L.</i>
Pommes de terre Bio	coupe en cubes 15*15*15mm	<i>Solanum tuberosum L.</i>
Carottes rondelles Bio	diamètre entre 15 et 35 mm épaisseur moyenne de 5mm (8mm max)	<i>Daucus carota L.</i>

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,2 – 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
Aspect	Liquide de couverture clair et limpide, légumes convenablement pelés, parés et éboutés (selon les légumes).
Couleur	Homogène et caractéristique à chaque légume.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Critères normaux, sans fermeté excessive de chacun des légumes.

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 : 4 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/ML/668 - Version : B
Date : 12/01/2023

FICHE TECHNIQUE

JARDINIÈRE DE LÉGUMES BIO



Page : 2/3

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	173	2%	Glucides (g)	5,8	2%
Energie (kcal)	41		Dont sucres (g)	2,2	2%
Matières Grasses (g)	0,6	1%	Fibres alimentaires (g)	2,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	1,8	4%
			Sel (g)	0,47	8%

*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** : « 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.

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 050 962 3

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.



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.

RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE MÉTROPOLITAINE) :

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



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/ML/668 - Version : B

Date : 12/01/2023

FICHE TECHNIQUE

JARDINIÈRE DE LÉGUMES BIO



Page : 3/3

ÉTIQUETAGE :

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 non 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)