

EUREDEN / CGC

Service Qualité E2L
56 550 LOCMINE

FICHE TECHNIQUE

BETTERAVES ROUGES COUPÉES EN DÉS LEGEREMENT VINAIGREES

Référence : SQ/LV/624

Version : G

Date : 20/01/2021



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Betteraves rouges coupées en dés légèrement vinaigrées
Format	5/1
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g
Poids Net Égoutté	2655 g
Liste des Ingrédients	Betteraves rouges, eau, vinaigre d'alcool (0,9%), sucre, sel, acidifiant : acide citrique (E330).
Campagne de Production	Septembre à Décembre
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°48 – Conserves de betteraves rouges

Betteraves rouges en dés : Betteraves rouges coupées en dés, préparées à partir de racines de « *Beta vulgaris L.* ».

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	<4,5 (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	Bien colorées, saines et en bon état, soigneusement nettoyées, grattées ou pelées et débarrassées de tout fragment de tiges ou radicules. Liquide de couverture limpide.
Couleur	Rouge, franche, homogène et caractéristique.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Bonne tenue, sans fermeté excessive.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
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

EUREDEN / CGC

Service Qualité E2L
56 550 LOCMINE

FICHE TECHNIQUE
BETTERAVES ROUGES
COUPÉES EN DÉS
LEGEREMENT VINAIGREES

Référence : SQ/LV/624

Version : G

Date : 20/01/2021



Page : 2/2

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	128	2%	Glucides (g)	5,2	2%
Energie (kcal)	31		Dont sucres (g)	4,8	5%
Matières grasses (g)	0,1	0%	Fibres alimentaires (g)	2,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,0	2%
			Sel (g)	0,60	10%

*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** : « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

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.