

<p><b>Groupe d'aucy/CGC</b></p> <p>Service Qualité D2L <b>56 500</b> LOCMINE</p>	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p><b>CHOUX DE BRUXELLES</b></p>	<p>Référence : SQ/CH/600 Version : L Date : 30/10/2018</p>  <p>Page : 1/2</p>
--	--	--

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Choux de Bruxelles		
Format	1/2	4/4	5/1
Contenance	425 ml	850 ml	4250ml
Poids Net Total	400 g	800 g	4000 g
Poids Net Égoutté	265 g	530 g	2655 g
Liste des Ingrédients	Choux de Bruxelles, eau, sel		
Campagne de Production	Novembre à Janvier		
Code Emballeur	56251E		

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°41– Conserves de choux de Bruxelles

Choux de Bruxelles : Frais, sains, en bon état, non ouverts.

Ce produit convient aux végétariens

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,2 – 5,8 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes :**

**OGM :**

**Ionisation :**

**Pesticides, métaux lourds :**

Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
<b>Aspect</b>	Liquide couverture limpide ou légèrement trouble. Bourgeons de calibre sensiblement régulier, ayant conservé leur forme, absence de feuille jaunies et celles ne formant plus corps avec le bourgeon.
<b>Couleur</b>	Homogène, absence de coloration anormale.
<b>Odeur/Saveur</b>	Caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Bonne tenue, fermes sans excès.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
<b>Durée de vie du produit</b>	<b>DDM</b> : 4 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	<p>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.</p> <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> <p>Absence de bombage et de variation de pH&lt;0,5 unités entre les 3 récipients incubés.</p>

Groupe d'aucy/CGC

Service Qualité D2L  
56 500 LOCMINE

## FICHE TECHNIQUE

### CHOUX DE BRUXELLES

Référence : SQ/CH/600

Version : L

Date : 30/10/2018



Page : 2/2

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	133	2%	Glucides (g)	3,7	1%
Energie (kcal)	32		Dont sucres (g)	2,1	2%
Matières grasses (g)	0,0	0%	Fibres alimentaires (g)	3,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	2,5	5%
			Sel (g)	0,58	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.