

<p>EUREDEN/d'aucy France</p> <p>Service Qualité E2L 56 500 LOCMINÉ</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>GARNITURE DE LÉGUMES (4 LEGUMES)</p>	<p>Référence : SQ/ML/600 Version : M Date : 15/03/2021</p>  <p>Page : 1/2</p>
---	--	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Mélange de carottes, pommes de terre, haricots verts et flageolets.	
Format	4/4	5/1
Contenance	850 ml	4250 ml
Poids Net Total	800 g	4000 g
Poids Net Égoutté	510 g	2565 g
Liste des Ingrédients	Légumes en proportion variable (carottes, pommes de terre, haricots verts, flageolets verts), eau, sel.	
Campagne de Production	Septembre à Novembre	
Code Emballeur	56251E	

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:

Pommes de terre	calibre 28-40 mm,	<i>Solanum tuberosum L</i>
Carottes extra fines ou très fines	diamètre 6-15 mm ou 15-18 mm	<i>Daucus carota L</i>
Flageolets verts fins		<i>Phaseolus Vulgaris L</i>
Haricots verts fins ou très fins coupés	4 cm	<i>Phaseolus Vulgaris 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
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	<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"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours. ▪ A 37°C pendant 7 jours. ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). <p>Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.</p>



EUREDEN/d'aucy France

Service Qualité E2L
56 500 LOCMINÉ

FICHE TECHNIQUE

GARNITURE DE LÉGUMES
(4 LEGUMES)DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	210	2%	Glucides (g)	8,2	3%
Energie (kcal)	50		Dont sucres (g)	1,1	1%
Matières grasses (g)	0,3	0%	Fibres alimentaires (g)	2,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	2,2	4%
			Sel (g)	0,63	11%

*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.