

<p>Groupe d'aucy/CGC</p> <p>Service Qualité D2L</p> <p>56 500 LOCMINE</p>	<h2>FICHE TECHNIQUE</h2> <div style="border: 1px solid black; background-color: #92d050; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p style="text-align: center;">CAROTTES EXTRA FINES, TRES FINES SANS SUCRES AJOUTES</p> </div>	<p>Référence : SQ/JC/605</p> <p>Version : B</p> <p>Date : 17/05/2019</p>  <p>Page : 1/2</p>
---	--	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Carottes extra fines sans sucres ajoutés* ** Carottes très fines sans sucres ajoutés* **			
Format	1/4	1/2	4/4	5/1
Contenance	212 ml	425 ml	850 ml	4250 ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	4000 g
Poids Net Égoutté	130 g	265 g	530 g	2655 g

* Contient des sucres naturellement présents

** L'allégation nutritionnelle est fonction du distributeur (Voir le cahier des charges)

Liste des Ingrédients	Carottes, eau, sel.
Campagne de Production	Mi Juin à Juillet
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°85 – Conserves de carottes

Dénomination	Diamètre
Carottes extra fines	6 - 15 mm
Carottes très fines	15 - 18 mm

Carottes: De longueur supérieure à 40 mm de forme allongée, à cœur rouge ou orangé.

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,8 - 5,8 (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	Jus limpide et de teinte claire à l'ouverture, carottes débarrassées de leurs fanes et des parties verdâtres, non ligneuses, saines, correctement pelées, en bon état et lisse.
Couleur	Rouge ou orangée sensiblement uniforme
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de tout saveur ou odeur 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	<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>

<p>Groupe d'aucy/CGC</p> <p>Service Qualité D2L 56 500 LOCMINE</p>	<h2>FICHE TECHNIQUE</h2> <div style="border: 2px solid black; background-color: #92d050; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p style="text-align: center;">CAROTTES EXTRA FINES, TRES FINES SANS SUCRES AJOUTES</p> </div>	<p>Référence : SQ/JC/605 Version : B Date : 17/05/2019</p>  <p>Page : 2/2</p>
--	--	--

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	92	1%	Glucides (g)	3,4	1%
Energie (kcal)	22		Dont sucres (g)	2,3	3%
Matières grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	2,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	0,6	1%
			Sel (g)	0,53	9%

*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.