

EUREDEN / CGC Service Qualité E2L 56 500 LOCMINE	FICHE TECHNIQUE PETITS POIS EXTRA FINS, TRÈS FINS, FINS ET JEUNES CAROTTES A L'ÉTUVÉE	Référence : SQ/PC/600 Version : R Date : 05/03/2021  Page : 1/2
--	--	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Petits pois extra fins et jeunes carottes à l'étuvée Petits pois très fins et jeunes carottes à l'étuvée Petits pois fins et carottes à l'étuvée						
Format	1/4	1/2	4/4	5/1	37 cl	58 cl	72 cl
Contenance	212ml	425ml	850ml	4250ml	370ml	580ml	720ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	4000 g	330 g	530 g	660 g
Poids Net Égoutté	130 g	265 g	530 g	2655 g	215 g	340 g	420 g

Liste des Ingrédients	Légumes en proportion variable (carottes, petits pois), eau, sucre, sel, arôme naturel.
Campagne de Production	Fin Juin à début Août
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°86 – Conserves de pois et carottes

Mélange préparé à partir des graines incomplètement mûres de pois « *Pisum sativum. L.* » et à partir de racines de « *Daucus carota L.* »

Dénomination	Diamètre des perforations (sur graines crues pour les petits pois)
Petits pois extra fins	7,5 mm
Petits pois très fins	8,2 mm
Petits pois fins	8,75 mm
Carottes extra fines	De 6 à 15 mm
Carottes très fines	De 15 à 18mm

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,3 – 6,1 (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 limpide et de teinte claire, voire légèrement trouble pour les préparations comportant des petits pois fins, absence de graines défectueuses et de matières étrangères.
Couleur	Uniforme, normale et caractéristique des variétés utilisées, carottes rouge orangées.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Bonne tenue, carottes non ligneuses, sans fermeté excessive de chacun des constituants.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	Pour les boîtes : à consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds. Pour les bocaux : à consommer de préférence avant la date figurant sur la capsule.
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. ▪ 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 56 500 LOCMINE	FICHE TECHNIQUE PETITS POIS EXTRA FINS, TRÈS FINS, FINS ET JEUNES CAROTTES A L'ÉTUVÉE	Référence : SQ/PC/600 Version : R Date : 05/03/2021  Page : 2/2
---	--	--

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	263	3%	Glucides (g)	8,8	3%
Energie (kcal)	63		Dont sucres (g)	3,7	4%
Matières grasses (g)	0,6	1%	Fibres alimentaires (g)	4,2	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	3,4	7%
			Sel (g)	0,57	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.