

<p>Groupe d'Aucy/CGC</p> <p>Service Qualité D2L 56 500 LOCMINE</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>SALSIFIS PETITES COUPES</p>	<p>Référence : SQ/SA/602 Version : C Date : 01/10/2018</p>  <p>Page : 1/2</p>
-------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Salsifis petites coupes
Format	5/1
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g
Poids Net Égoutté	2505 g

Liste des Ingrédients	Salsifis, eau, sel, acidifiant : acide citrique (E330), antioxydant : acide ascorbique (E300).
Campagne de Production	De Janvier à Avril
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°69 – Conserves de salsifis

Salsifis petites coupes : Morceaux de longueur et de diamètre variables, présentés en vrac dans le récipient, de longueur inférieur à 35 mm.

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,3 – 5,3 (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, de teinte claire pouvant aller jusqu'à l'opalescence et comporter quelques légers dépôts d'amidon, absence de sable, terre ou autres matières étrangères.
Couleur	Blanche ou légèrement crème ou rosé, absence de couleur grise, noirâtre, violacée ou autre.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Tendre et de bonne tenue, absence de creux, altérés, rouillés et tachetés.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	à 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 .

Groupe d'Aucy/CGC

Service Qualité D2L
56 500 LOCMINE

FICHE TECHNIQUE

SALSIFIS PETITES COUPES

Référence : SQ/SA/602

Version : C

Date : 01/10/2018



Page : 2/2

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	117	1%	Glucides (g)	4,1	2%
Energie (kcal)	28		Dont sucres (g)	1,4	2%
Matières grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	2,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,1	2%
			Sel (g)	0,65	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.