

<p>Groupe d'aucy / CGC</p> <p>Service Qualité D2L 56 500 LOCMINE</p>	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; background-color: #92d050; display: inline-block; margin: 10px 0;"> <h2>CAROTTES RÉMOULADE "COUPE TRAITEUR "</h2> </div>	<p>Référence : SQ/LV/606 Version : N Date : 26/11/2019</p>  <p>Page : 1/2</p>
--	--	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Carottes rémoulade légèrement vinaigrées	
Format	4/4	5/1
Contenance	850 ml	4250 ml
Poids Net Total	800 g	4000 g
Poids Net Égoutté	440 g	2210 g
Liste des Ingrédients	Carottes râpées, eau, vinaigre d'alcool (3,3%), sucre, sel.	
Campagne de Production	Décembre - Janvier	
Code Emballeur	56251E	

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Carottes rémoulade : carottes rouge-orangées découpées longitudinalement en fines lanières de 3,2 x 3,2 environ +/- 0,5 mm. Ces coupes peuvent être modifiées en fonction des demandes commerciales.

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	< 4,5 (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 à l'ouverture, absence de lanières tachetées, de débris de lanières et de matières étrangères.
Couleur	Rouge ou orangée sensiblement uniforme.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute 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>

Groupe d'aucy / CGC

Service Qualité D2L
56 500 LOCMINE

FICHE TECHNIQUE

CAROTTES RÉMOULADE "COUPE TRAITEUR "

Référence : SQ/LV/606

Version : N

Date : 26/11/2019



Page : 2/2

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	97	1%	Glucides (g)	3,2	1%
Energie (kcal)	23		Dont sucres (g)	2,6	3%
Matières grasses (g)	0,1	0%	Fibres alimentaires (g)	3,2	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	0,8	2%
			Sel (g)	0,62	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.