

FICHE TECHNIQUE

Référence : SQ/LV/600

Version : P

Date : 06/03/2019

Groupe d'aucy/CGC

Service Qualité D2L
56 500 LOCMINE

BETTERAVES ROUGES LEGEREMENT VINAIGREES COUPÉES EN DÉS



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Betteraves rouges en dés légèrement vinaigrées			
Format	1/4	1/2	4/4	37 cl
Contenance	212 ml	425 ml	850 ml	370 ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	330 g
Poids Net Égoutté	130 g	265 g	530 g	215 g
Liste des Ingrédients	Betteraves rouges, eau, vinaigre d'alcool (1,5%), sucre, sel, arôme naturel			
Campagne de Production	Septembre à Décembre			
Code Emballeur	56251E			

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°48 – Conserves de betteraves rouges

Betteraves rouges : Betteraves rouges découpées en cubes ou parallélépipèdes de 10x10x10 mm.**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	Bien colorées, non ligneuses, saines et en bon état, soigneusement nettoyées, grattées ou pelées et débarrassées de tout fragment de tiges ou radicales. Liquide de couverture limpide.
Couleur	Rouge, franche, homogène et caractéristique.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Bonne tenue, sans fermeté excessive.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	Pour les boîtes : à consommer de préférence avant la date figurant sur l'un de fonds Pour les bocaux : à consommer de préférence avant la date figurant sur la capsule
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.

FICHE TECHNIQUE

Référence : SQ/LV/600

Version : P

Date : 06/03/2019



Page : 2/2

Groupe d'aucy/CGC

Service Qualité D2L
56 500 LOCMINE

BETTERAVES ROUGES LEGEREMENT VINAIGREES COUPÉES EN DÉS

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	128	2%	Glucides (g)	5,2	2%
Energie (kcal)	31		Dont sucres (g)	4,8	5%
Matières grasses (g)	0,1	0%	Fibres alimentaires (g)	2,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,0	2%
			Sel (g)	0,60	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.