

<p><b>EUREDEN/CGC</b></p> <p>Service Qualité <b>E2L</b> 56 500 LOCMINE</p>	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <div style="border: 2px solid black; background-color: #92d050; padding: 10px; display: inline-block; margin: 10px 0;"> <p><b>PREPARATION POUR TABOULÉ</b></p> </div>	<p>Référence : SQ/SAL/630 Version : C Date : 29/10/2020</p>  <p>Page : 1/2</p>
--	---	---

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Préparation de légumes pour taboulé à la menthe</b>
<b>Format</b>	<b>5/1</b>
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g

Liste des Ingrédients	Tomates en cubes, eau, oignons en cubes, poivrons rouges en cubes, menthe 2.3%, huile d'olive vierge, purée de tomates double concentrée, sel, persil, concentré de citron, arôme naturel de menthe, poivre.
Campagne de Production	Toute l'année
Code Emballeur	56251E

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

**La fabrication de ce produit doit satisfaire aux dispositions générales du C.T.C.P.A.**

**Garniture pour taboulé :** Mélange de légumes acidifié à base de tomates en cubes, oignons en cubes et poivrons rouges en cubes.

**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
<b>Aspect</b>	Légumes convenablement pelés et parés (selon les légumes), absence de matières étrangères.
<b>Couleur</b>	Homogène et caractéristique à chaque légume.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
<b>Texture</b>	Normale et de qualité, sans fermeté excessive.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 3 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	<p>Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 2 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-401 d'octobre 1997.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température ambiante pendant 21 jours.</li> <li>▪ A 32°C pendant 21 jours.</li> </ul> <p>Absence de bombage et de variation de pH &lt; 0,5 unités entre les 2 récipients incubés.</p>

EUREDEN/CGC

Service Qualité E2L  
56 500 LOCMINE

## FICHE TECHNIQUE

### PREPARATION POUR TABOULÉ

Référence : SQ/SAL/630

Version : C

Date :

29/10/2020



Page : 2/2

### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	164	2%	Glucides (g)	3,6	1%
Energie (kcal)	39		Dont sucres (g)	2,3	3%
Matières grasses (g)	2,1	3%	Fibres alimentaires (g)	1,6	
Dont acides gras saturés (g)	0,3	2%	Protéines (g)	0,7	1%
			Sel (g)	1,6	27%

\*pour 100 g de produit

\*\*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.