

EUREDEN / CGC Service Qualité E2L 56 500 LOCMINE	FICHE TECHNIQUE MACÉDOINE DE LÉGUMES	Référence : SQ/MC/600 Version : S Date : 01/09/2020  Page : 1/2
--	--	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Macédoine de légumes					
Format	1/4	1/2	4/4	5/1	37 cl	72 cl
Contenance	212 ml	425 ml	850 ml	4250ml	370 ml	720 ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	4000 g	330 g	660 g
Poids Net Égoutté	130 g	265 g	530 g	2655 g	215 g	420 g
Liste des Ingrédients	Eau, carottes, haricots verts, navets, petits pois, flageolets, sel.					
Campagne de Production	D'Août à Octobre					
Code Emballeur	56251E					

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°81 – Conserves de macédoines de légumes

Macédoine de légumes : Mélange de légumes : haricots verts débités en morceaux régulier de 1 à 2 cm environ, carottes et navets débités en petits fragments de même forme géométrique (cubes) de taille sensiblement régulière.

Légumes	Proportions sur poids net égoutté
Carottes	15% minimum
Haricots verts	10% minimum
Navets	25% maximum
Petit pois	10% minimum
Flageolets	10% minimum

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,9 – 5,7 (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. Absence de fausses coupes, légumes convenablement pelés, parés et éboutés (selon les légumes).
Couleur	Homogène et caractéristique à chaque légume : carottes le plus rouge possible, navets de variété blanche.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur étrangère.
Texture	Bonne tenue 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

MACÉDOINE DE LÉGUMES

Référence : SQ/MC/600

Version : **S**

Date : **01/09/2020**



Page : 2/2

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	159	2%	Glucides (g)	5,0	2%
Energie (kcal)	38		Dont sucres (g)	1,1	1%
Matières grasses (g)	0,3	0%	Fibres alimentaires (g)	3,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	2,1	4%
			Sel (g)	0,70	12%

*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.