

ENDIVES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Endives	
Code produit	4553	4557
Format	4/4	5/1
Poids Net Total	800 g	4000 g
Poids Net Égoutté	530 g	2655 g
Liste des Ingrédients	Endives, eau, sucre, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique .	
Campagne de Production	Décembre à Mai	
Origine légume	Bretagne	



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°43 – Conserves d'endives

Endives : Fraîches, saines, en bon état, à feuilles blanches et bien serrées de calibre régulier, sans tige anormalement développée et avoir une longueur comprise entre 9 et 16 cm. L'emboîtement se fera en rangeant les endives d'un calibre sensiblement homogène, **préparées à partir des parties comestibles de « Cichorium intybus L. »**.

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,2 – 4,8 (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, absence de sable, terre et autres matières étrangères notamment de parasites, absence de souillure, de toute partie altérée et de tout fragment de racines.
Couleur	Caractéristique, pas de coloration anormale.
Odeur/Saveur	Caractéristique, absence de toute saveur ou odeur anormale, absence d'amertume excessive.
Texture	Tendre, de bonne tenue et à feuilles convenablement serrées .

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

ENDIVES

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	75	1%	Glucides (g)	2,8	1%
Energie (kcal)	18		Dont sucres (g)	2,0	2%
Matières grasses (g)	0,1	0%	Fibres alimentaires (g)	1,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	0,9	2%
			Sel (g)	0,33	6%

*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** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

PALETTISATION :

Dimension de la palette Format 5 /1		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	750 à 800 kg
GENCOD PRODUIT		3 251 582 003 029

Dimension de la palette Format 4/4		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 12 couches de 72 lots de 12		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
72/palette	864/palette	950 à 1015 kg
GENCOD PRODUIT		3 251 582 000 422

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.

TRI SELECTIF :



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.

RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum