

DATE : 28/06/2018

FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET
Velouté de légumes (1L)
Vegetable creamy soup (1L)



FOURNISSEUR / SUPPLIER: ADRESSE / ADDRESS :	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
TELEPHONE / PHONE NUMBER :	+33 (0)2-98-40-90-30
SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE :	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :	FR 29.209.090 CE
DENOMINATION DU PRODUIT : PRODUCT NAME :	Velouté de légumes, très pauvre en sodium, enrichi en vitamine B3, B5, B2 et B9, potage prêt à consommer. <i>Vegetable creamy soup, very low sodium content, enriched with vitamins B3, B5, B2 and B9, ready to eat soup.</i>
GENCOD/CODE ARTICLE :	AS501000
DESCRIPTION DU PRODUIT : Velouté de légumes, très pauvre en sodium, enrichi en vitamine B3, B5, B2 et B9, potage prêt à consommer (1L). Soupe de couleur orange- beige. PRODUCT DESCRIPTION : <i>Vegetable creamy soup, very low sodium content, enriched with vitamins B3, B5, B2 and B9, ready to eat soup (1L). Orange-beige soup.</i>	
CONDITIONNEMENT : Brique en complexe carton/aluminium/polyéthylène (1L) PACKAGING : <i>Complex carton/aluminium/polyethylene (1L)</i>	
INGREDIENTS : Légumes 45,8% (carottes, pommes de terre, oignons réhydratés et oignons, haricots verts, céleri-rave , choux-fleurs, poireaux), eau, babeurre , amidon modifié de maïs, huile de colza, ail réhydraté, vitamines B3, B5, B2 et B9. INGREDIENTS LIST : Vegetables 45,8% (carrots, potatoes, rehydrated onions and onions, green beans, celeriac , cauliflowers, leeks), water, buttermilk , modified maize starch, rapeseed oil, rehydrated garlic, vitamins B3, B5, B2 and B9.	
CONDITIONS DE CONSERVATION : ** Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec. *** Après ouverture : se conserve 3 jours au réfrigérateur. STORAGE CONDITIONS : ** <i>Before opening : store in a cool and dry place.</i> *** <i>After opening : can be kept 3 days in the fridge.</i>	
DLUO à la date de fabrication / BEST BEFORE after manufacturing : 18 mois / 18 months	
CONSEILS DE MISE EN OEUVRE : Agiter avant ouverture. A la casserole : verser le potage dans une casserole sans ajouter d'eau. Réchauffer à feu doux sans porter à ébullition en remuant de temps en temps Aux micro-ondes : utiliser un récipient adapté. COOKING INSTRUCTIONS : <i>Shake and open.</i> <i>In a saucepan: por the soup into a saucepan without adding water. Heat gently without boiling and stir occasionally.</i>	

DATE : 28/06/2018

FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET
Velouté de légumes (1L)
Vegetable creamy soup (1L)



In the micro-waves: use a suitable container.

ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT (according regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence
Gluten et dérivés / <i>Cereals with gluten</i>		X
Crustacés et dérivés / <i>Crustaceans and derivatives</i>		X
Oeufs et dérivés / <i>Eggs and egg products</i>		X
Poissons et dérivés / <i>Fishes and derivatives</i>		X
Arachides et dérivés / <i>Peanut and derivatives</i>		X
Soja et dérivés / <i>Soya bean and derivatives</i>		X
Lait et dérivés (lactose) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>	X	
Fruits à coques et dérivés / <i>Nuts and derivatives</i>		X
Céleri et dérivés / <i>Celery and derivatives</i>	X	
Moutarde et dérivés / <i>Mustard and derivatives</i>		X
Sésame et dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives</i>		X
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations > 10 ppm in the finished product</i>		X
Mollusques et dérivés / <i>Molluscs and derivatives</i>		X
Lupin et dérivés / <i>Lupine and derivatives</i>		X

VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION FACTS

	Pour 100mL / For 100mL	Pour 250mL / For 250mL
Energie / Energy value	129 kJ / 31 kcal	322 kJ / 77 kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	0,9g	2,3g
dont acides gras saturés/ <i>of which saturates</i>	0,2g	0,5g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	4,2g	10,5g
dont sucres / <i>of wich sugars</i>	1,3g	3,3g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	1,3g	3,3g
Protéines / <i>Protein</i>	0,8g	2,0g
Sel / <i>Salt</i>	0,03g	0,08g
Sodium / <i>Sodium</i>	0,01g	0,03g
Vitamine B3 / <i>Vitamin B3</i>	2,4 mg*	6mg
Vitamine B5 / <i>Vitamin B5</i>	0,9mg*	2,3mg
Vitamine B2 / <i>Vitamin B2</i>	0,21mg*	0,52mg
Vitamine B9 / <i>Vitamin B9</i>	30µg*	75µg

Valeurs issues d'analyses / *Values from analysis*

Analyses de vitamines à réaliser / *Analysis of vitamins to be performed*

*Soit 15% des AQR (Apports Quotidiens de Référence)

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS

Paramètre/Parameter	Cible/Target	Tolérance
pH	5,5	+/- 0,4
Extrait sec / <i>Dry extract</i>	84 g/kg	+/- 10
Sel / <i>Salt</i>	0,03 g/100mL	< 0,1 g /100 mL
Poids net / <i>Net weight</i>	1025 g	Décret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net / <i>Net volum</i>	1000 mL	
Protéines / <i>Proteins</i>	0,8 g / 100mL	+/- 2

DATE : 28/06/2018	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET Velouté de légumes (1L) Vegetable creamy soup (1L)	
-------------------	--	---

Glucides / <i>Carbohydrates</i>	4,2 g / 100mL	+/- 2
Matières grasses / <i>Fat</i>	0,9 g / 100mL	+/- 1,5

Valeurs issues d'analyses / *Values from analysis*

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Germe / <i>Microbiological germs</i>	Critères / <i>Target</i>
Stérile / <i>Steril</i>	

OGM / GMO: (*according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003*)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés.

This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.

IONISATION / IONIZATION :

Produit garanti sans ingrédients ionisés / *Product without irradiated ingredients.*

REGLEMENTATION / REGULATIONS :

Ce produit est conforme à la réglementation Européenne notamment les Règlements UE 1169/2011, 1924/2006 et 1925/2006.

This product complies with the European regulations particularly regulations EU 1169/2011, 1924/2006 and 1925/2006.

Les critères microbiologiques respectent les prescriptions décrites dans la Directive 2073/2005 et ses modifications.

Microbiological criteria respect the through prescription described in the Directive of 2073/2005 and its amendments.

Les valeurs guides et les valeurs limites pour les résidus de pesticides, mycotoxines, les métaux lourds et autres contaminants et les substances nocives sont respectées. Les réglementations Européennes suivantes et leurs modifications sont respectées : règlement (CE) 1881/2006 toujours dans leur version en vigueur.

The statutory guide values and limit values for residues of pesticides, mycotoxines, heavy metals and other contaminants and harmful substances are observed. The European food law requirements with their current extensions and changes are fulfilled. These are particularly the Regulation (EC) 1881/2006, always in their currently valid version.

SPECIFICATIONS PACKAGING / PACKAGING SPECIFICATIONS :

Nous confirmons par la présente que l'emballage et le transport des conteneurs, qui sont en contact avec le produit, pas d'altérer la qualité du produit. Ils respectent les exigences légales actuelles pour la nourriture, en particulier le règlement (CE) 1935/2004 et le règlement (UE) 10/2011.

We herewith confirm that the packaging and transport containers, that are in contact with the product, not impair the quality of the product. They are in accordance with the current legal requirements for food, especially the Regulation (EC) 1935/2004 and the Regulation (EC) 10/2011.