

	Petits pois très fins et carottes à l'étuvée - VALFRAY		Version n°
	Date d'extraction :	2025-06-03 13:47:56	001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435640000894	4714	CMC2_RPC292	Petits pois très fins et carottes à l'étuvée
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Petits pois très fins et carottes en conserves, préparés à partir d'un mélange de pois ("Pisum sativum L ") et de carottes ("Daucus carota L")		
Liste des ingrédients	Petits pois (50% mini.), carottes (30% mini.), eau, sucre, sel, arôme naturel.		
Date de durabilité minimale	48 mois		
FORMAT	Capacité (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET EGOUTTE (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250 mL	4000 g	2655 g

Allergènes Majeurs (Selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence E : Exempté P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait	A
Fruits à coque , et produits à base de ces fruits amandes, noisettes, noix , noix de cajou , noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO2	A
Lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Composition nutritionnelle		
	En moyenne Pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie kJ	259	
Energie kcal	62	
Matières grasses (g)	0.6	
- Dont acides gras saturés (g)	0.1	
Glucides (g)	8.1	
- Dont sucres (g)	3.4	
Fibre (g)	5.2	
Protéines (g)	3.4	
Sel (g)	0.61	
Sodium (mg)	244	

(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien		X
Ce produit convient au régime végétalien	X	
Ce produit convient au régime végétarien strict	X	

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Non
Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication	
Conservation avant ouverture	A conserver à température ambiante.
Conservation après ouverture	Après ouverture, conservez au réfrigérateur à 4°C maximum, dans un récipient alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Couleur franche et caractéristique de chacun des 2 légumes, le liquide de couverture est limpide et de teinte claire et peut être légèrement trouble	Morceaux de légumes non désagrégés.	Saveur et odeur franches et normales, absence de toute saveur ou odeur étrangère.

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / C

Composants	Coupe/calibre	
Carottes	XF ou TF : Le diamètre des carottes doit être compris entre 6 et 18 mm.	
Petits pois	TF : Le diamètre des graines crues de petits pois doit être = 8,2 mm.	
Carottes : C. Carottes tachées (altérations parasitaires, décoloration)	≤20% poids net égoutté des carottes	
Carottes : G. Tiges (morceaux de pétioles de longueur supérieure à 2 m)	≤20% poids net égoutté des carottes	
Carottes : B. Collets noirs (anneau noir ou vert foncé au niveau du co	≤20% poids net égoutté des carottes	
Petits pois : Dont morelles	≤2 par kg de produit égoutté des petits pois	
Petits pois : Matières étrangères végétales	≤ 1 % poids net égoutté des petits pois	
Carottes : Longueur : Proportion de morceaux de carottes cassées ou co		
Carottes : F. Carottes fendues (carottes crevassées à cœur)	≤10% poids net égoutté des carottes	
Carottes : D. Carottes non pelées (carottes dont plus de 30% de la sur	≤20% poids net égoutté des carottes	
Carottes : E. Carottes ligneuses (carottes présentant un cœur dur et f	≤10% poids net égoutté des carottes	
Carottes : Cumul des défauts des carottes A+B+C+D+E+F+G	≤25% poids net égoutté des carottes	
Carottes : A. Matières étrangères végétales (morceaux non comestibles	≤1% poids net égoutté des carottes	

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	du jus après stérilisation : 5,5 à 6,0 (valeurs indicatives)	
Défauts	Cible	Tolérances
Défauts du mélange (% du poids net égoutté nominal) % petits pois (% du poids net égoutté nominal)	≥ 50	≥ 45 sauf pour les récipients de capacité ≤ 212 ml : ≥ 40
Défauts du mélange (% du poids net égoutté nominal) % carottes (% du poids net égoutté nominal)	≥ 30	≥ 30 sauf pour les récipients de capacité ≤ 212 ml : ≥ 25
Défauts des Carottes (% du poids net égoutté des carottes) F. Carottes fendues (carottes crevassées à coeur)	≤ 10	≤ 15
Défauts des Carottes (% du poids net égoutté des carottes) G. Tiges (morceaux de pétioles de longueur supérieure à 2 mm)	≤ 20	≤ 30
Défauts des Carottes (% du poids net égoutté des carottes) : Cumul A+B+C+D+E+F+G	≤ 25	≤ 25
Défauts des Carottes (% du poids net égoutté des carottes) : Morceaux de carottes (longueur < 20 mm)	≤ 10 sauf pour les récipients de capacité ≤ 212 ml : ≤ 25	≤ 15 sauf pour les récipients de capacité ≤ 212 ml : ≤ 37,5
Défauts des Carottes (% du poids net égoutté des carottes) : Hors calibre	≤ 20	≤ 30
Hors calibre		≤ 30
Défauts des Petits pois (% du poids net égoutté des petits pois) Pois : Graines défectueuses (graines jaunes, tachées, germées, parasitées)	≤ 2	≤ 3
Défauts des Petits pois (% du poids net égoutté des petits pois) Matières étrangères végétales	≤ 1	≤ 1

Dont morelles (en nombre par kg de produit égoutté)	≤ 2/kg	≤ 2/kg
Défauts des Carottes (% du poids net égoutté des carottes) A. Matières étrangères végétales (morceaux non comestibles de la plante (fane, etc...) et matières végétales n'appartenant pas à la plante)	≤ 1	≤ 1,5
Défauts des Carottes (% du poids net égoutté des carottes) B. Collets noirs (anneau noir ou vert foncé au niveau du collet, d'un millimètre d'épaisseur sur plus de la moitié de la circonférence de l'anneau (la partie supérieure de couleur vert clair n'est pas considérée comme un défaut))	≤ 20	≤ 30
Défauts des Carottes (% du poids net égoutté des carottes) C. Carottes tachées (altérations parasitaires, décolorations, de dimension supérieure à 5 mm)	≤ 20	≤ 30
Défauts des Carottes (% du poids net égoutté des carottes) D. Carottes non pelées (carottes dont plus de 30% de la surface est non pelée)	≤ 20	≤ 30
Défauts des Carottes (% du poids net égoutté des carottes) E. Carottes ligneuses (carottes présentant un cœur dur et fibreux non comestible)	≤ 10	≤ 15

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 Renescure FRANCE