

	Légumes pour couscous - VALFRAY		Version n°
	Date d'extraction :	2025-06-03 13:43:19	001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435640001747	8726	CMC2_RSC991	LEGUMES POUR COUSCOUS
Origine transformation	France		
Définition produit	Légumes pour couscous appertisés, préparés à partir de carottes, courgettes, pois chiches, navets, poivrons rouges et verts, garniture de céleri, présentés dans une sauce tomate et aromatisé.		
Liste des ingrédients	Légumes 50% (courgettes, carottes, navets, pois chiches secs trempés, poivrons rouges et verts, GARNITURE DE CELERI), eau, double concentré de tomates, sel, arôme (SOJA), épices (MOUTARDE), dextrose de blé.		
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	2000 g
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		

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	P
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	P
Moutarde et produits à base de moutarde	P
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	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie kJ	137	
Energie kcal	33	
Matières grasses (g)	1.0	
- Dont acides gras saturés (g)	<0.1	
Glucides (g)	3.6	
- Dont sucres (g)	1.7	
Fibre (g)	2.1	
Protéines (g)	1.3	
Sel (g)	1	
Sodium (mg)	0.405	

(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)	Oui
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, caractéristique de chacun des légumes.	Caractéristique de chacun des divers légumes.	Franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère
---	---	--

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.0 à 5.5 (valeurs indicatives)	
Défauts	Cible	Tolérances
Graines de couleur différente		
Graines parasitées		
Matières étrangères minérales (graviers, sables...)		Absence
Graines défectueuses (définition : graines tachées (tache sombre > 2 mm), brunes, germées (germe apparent dépassant du cotylédon))		≤ 5%
Matières étrangères végétales		
Traces de substrat de culture (mal parés) Champignon sur lequel subsiste encore une trace de substrat de culture de plus de 2mm de diamètre, attachée ou non au champignon.	≤ 4 % poids net égoutté	≤ 4 % poids net égoutté
Brisures Morceaux de champignons passant à travers un tamis à mailles carrées de 8 mm.	≤ 20 % poids net égoutté	≤ 20 % poids net égoutté
Champignons tachés Un champignon est taché lorsqu'il présente une tache marron foncé à brun d'un diamètre supérieur à 3 mm ou, lorsqu'il est très moucheté (+ de 10 points noirs).	≤ 15 % poids net égoutté	≤ 15 % poids net égoutté

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 Renescure FRANCE