

	Betteraves rouges assaisonnées en des - AVRIL		Version n°
	Date d'extraction :	2025-06-03 13:50:48	001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03464130006160	4509	CMC2_RBT223	BETTERAVES ROUGES ASSAISONNEES EN DES
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Les conserves de betteraves rouges en dés sont préparées à partir de racines de "Beta vulgaris L." (variété rapacea rubra).		
Liste des ingrédients	Betteraves rouges, eau, vinaigre d'alcool, sel.		
Date de durabilité minimale	36 mois		
FORMAT	Capacité (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET EGOUTTE (g)
4/4 FER MOYEN BLANC OF	850 mL	800 g	530 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	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	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie kJ	106	
Energie kcal	25	
Matières grasses (g)	0.3	
- Dont acides gras saturés (g)	<0.1	
Glucides (g)	3.5	
- Dont sucres (g)	3.3	
Fibre (g)	2.3	
Protéines (g)	1.0	
Sel (g)	0.47	

(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
Dés de betteraves de couleur rouge, franche, homogène et caractéristique ; additionnés d'un liquide de couverture limpide.	Bonne tenue sans fermeté excessive.	Franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère.

Caractéristiques microbiologiques
Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre			
Composants	Coupe/calibre	% Mis en œuvre moyen	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Betteraves en dés.	Dés de 10x10x10 mm environ.	100	

Caractéristiques physico-chimiques	
pH du jus en sortie stérilisation	3.8 à 4.2(valeurs indicatrices).

Raison Sociale du Vendeur
Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 Renescure FRANCE