

<p>EUREDEN / CGC</p> <p>Service Qualité E2L 56 500 LOCMINE</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>LÉGUMES POUR COUSCOUS</p>	<p>Référence : SQ/CO/606 Version : B Date : 03/09/2020</p> <p>Page : 1/2</p>
---	---	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Mélange de légumes cuisiné pour couscous
Format	5/1
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g
Liste des Ingrédients	Eau, navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons rouges et verts, garniture de céleri, purée de tomates double concentrée, sel, amidon modifié, arôme naturel (céleri). Peut contenir des traces de <u>gluten</u> et de <u>soja</u>
Campagne de Production	Novembre - Décembre
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

La fabrication de ce produit doit satisfaire aux dispositions générales du C.T.C.P.A.

Légumes	Taille
Navets parallélépipède	Environ 19x19x25 mm
Carottes parallélépipède	Environ 19x19x25 mm
Courgettes surgelées en rondelles	Épaisseur : 13 mm
Pois chiches	Calibre : 7 à 8 mm
Poivrons rouges et verts surgelés en lanières	Lanières de 8-10 mm
Garniture de céleri surgelée	Coupe de 25 mm

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,9 – 5,3 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Présence de céleris, selon la Réglementation Européenne en vigueur.
Peut contenir des traces de gluten et de soja

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 fluide et orangé, légumes convenablement pelés et parés (selon les légumes).
Couleur	Homogène et caractéristique à chaque légume.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur/saveur étrangère.
Texture	Bonne tenue, sans fermeté excessive de chacun des légumes.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
Durée de vie du produit	DDM : 4 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.

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	112	1%	Glucides (g)	3,7	1%
Energie (kcal)	27		Dont sucres (g)	2,0	2%
Matières grasses (g)	0,4	1%	Fibres alimentaires (g)	1,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,2	2%
			Sel (g)	0,90	15%

*pour 100 g de produit

**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** : « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

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.