



Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE

Référence : SQ/JC/601 - Version : H
Date : 02/05/13

FICHE TECHNIQUE

CAROTTES BATONNETS RANGÉES EN FAGOTS



Page : 1/2

D'aucy est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable.
Pour en savoir plus, télécharger notre plaquette « la culture positive » sur www.daucyfoodsolutions.com.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

| Dénomination Réglementaire | Carottes bâtonnets rangées en fagots* |
|----------------------------|---|
| Code produit | 4675 |
| Format | 2/1 |
| Contenance | 1950 ml |
| Poids Net Total | 1835 g |
| Poids Net Égoutté | 1200 g |
| Liste des Ingrédients | Carottes en bâtonnets (liées avec du raphia naturel), eau, sel, affermissant : chlorure de calcium (E 509). |
| Campagne de Production | De juillet à septembre |
| Origine matière première | Madagascar |

| NOMBRE DE FAGOTS |
|------------------|
| 22/23 |

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°85 – Conserves de carottes

Carottes: présentation homogène et régulière, rouge ou orangé.

Ce produit convient aux végétariens : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

| | |
|------|------------------|
| pH | 4,8 - 5,8 |
| Vide | Environ 0,15 bar |

Allergènes : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.
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 | Jus limpide et de teinte claire à l'ouverture, bâtonnets tendres mais gardant une bonne tenue |
| Couleur | Rouge ou orangée sensiblement uniforme. |
| Odeur/Saveur | Caractéristique, absence de saveur ou odeur étrangère. |
| Texture | Bonne tenue, sans fermeté excessive. |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

| | |
|----------------------------------|--|
| Référence DLUO | A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds |
| Durée de vie du produit | DLUO : 3 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 boîtes incubées |



Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE

Référence : SQ/JC/601 - Version : H
Date : 02/05/13

FICHE TECHNIQUE

CAROTTES BATONNETS RANGÉES EN FAGOTS



Page : 2/2

VALEURS NUTRITIONNELLES :

| | Pour 100 g* | AR** | | Pour 100 g* | AR** |
|------------------------------|-------------|------|-------------------------|-------------|------|
| Energie (kJ) | 105 | 1% | Glucides (g) | 4 | 2% |
| Energie (kcal) | 25 | | Dont sucres (g) | 3,2 | 4% |
| Matières Grasses (g) | 0,3 | 0% | Fibres alimentaires (g) | 2,2 | 9% |
| Dont acides gras saturés (g) | 0 | 0% | Protéines (g) | 0,5 | 1% |
| | | | Sel (g) | 0,53 | 9% |

*pour 100 g de produit égoutté

**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** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
- Autres types d'utilisation : **A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et dans les 3 jours.**

PALETTISATION :

| Dimension de la palette | | |
|---------------------------------------|------------------|---------------------|
| L : 0,80 m | Profond : 1,20 m | H : 1,32 m |
| Palette de 10 couches de 11 lots de 3 | | |
| Nombre de fardeaux | Nombre de boîtes | Poids de la palette |
| 110/palette | 330/palette | 690 Kg |
| GENCOD PRODUIT | | 3 0178 00162613 |

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.

TRI SELECTIF :



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.

RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

| Grammages recommandés | | | | | |
|-----------------------------|----------------------------|-----------------------|------------------------|--|--------------------------------|
| Enfants de moins de 18 mois | Enfants de plus de 18 mois | Enfants en maternelle | Enfants en élémentaire | Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile | Personnes âgées en institution |
| 120 | 120 | 100 | 100 | 150 | 150 |

| Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir) |
|--|
| 10 sur 20 au minimum |