



d'aucy
foodservice

Service Qualité EUREDEN / CGC

56 500 LOCMINE

Référence : SQ/TAJ/600 - Version : I

Date : 25/02/2021

FICHE TECHNIQUE

TAJINE DE LÉGUMES



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Mélange de légumes cuisinés pour tajine	
Code produit	Boite blanche	2054	
	JDE	2000714	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Liste des Ingrédients		Eau, aubergines en dés, courgettes en rondelles, purée de tomate double concentrée, carottes en dés, pomme de terre en dés, tomates en dés, garniture de céleri, oignons en dés, pruneaux dénoyautés, pois chiches (conservateur : <u>disulfite de sodium</u>), sucre, huile d'olive vierge, sel, ail, curcuma, coriandre, cumin, piment poivre, cannelle. Peut contenir des traces de céréales contenant du <u>gluten</u> et de <u>soja</u> .	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légume	Espagne/Portugal	
	Fabrication / départements	Espagne	/

NOMBRE DE PORTIONS	26	Adultes
	40	Enfants



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Tajine de légumes : Mélange de légumes à base de produits frais :

aubergines coupées en dés	<i>Solanum melongena L.</i>
courgettes coupées en rondelles	<i>Curcubita pepo L.</i>
carottes coupées en dés	<i>Daucus carota L.</i>
pommes de terre coupées en dés	<i>Solanum tuberosum L.</i>
tomates coupées en dés	<i>Solanum lycopersicum L.</i>
garniture de céleri	<i>Apium graveolens L.</i>
oignons	<i>Allium cepa</i>
pruneaux dénoyautés	<i>Prunus domestica</i>
pois chiches	<i>Pisum cicer arietinum L.</i>

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	< 4.5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes :

Présence de céleri, selon la Réglementation Européenne en vigueur, peut contenir des traces de céréales contenant du 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	Sauce de teinte orangée, homogène, fluide et correctement liée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
Couleur	Homogène et caractéristique à chaque légume.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou odeur étrangère.
Texture	Bonne tenue, sans fermeté excessive de chaque produit.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

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



d'aucy
foodservice

Service Qualité EUREDEN / CGC

56 500 LOCMINE

Référence : SQ/TAJ/600 - Version : I

Date : 25/02/2021

FICHE TECHNIQUE

TAJINE DE LÉGUMES



Page : 2/2

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	218	3%	Glucides (g)	7,6	3%
Energie (kcal)	52		Dont sucres (g)	4,6	5%
Matières Grasses (g)	1,4	2%	Fibres alimentaires (g)	2,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	1,2	2%
			Sel (g)	1,1	18%

*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** : - 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 consommer dans les 3 jours.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	750 à 800 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 017 248 3

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.



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.

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