d'aucy foodservice
Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ
Référence : SQ/LA/LC/662 -
Version : B
Date : 04/10/2023

FICHE TECHNIQUE

RATATOUILLE A LA PROVENCALE
à l'huile d'olive vierge (3%)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		**Ratatouille à la provençale à l'huile d'olive vierge (3%)**	
Code produit	JDE	2000825	
Format		**3/1**	
Contenance		2650 ml	
Poids Net Total		2500 g	
Liste des Ingrédients		Courgettes, aubergines pré-frites et fraîches (aubergines, huile de tournesol), tomates en morceaux, jus de tomates, poivrons rouges, oignons, huile d'olive vierge (3%), purée de tomate double concentrée, sucre, olives noires, sel, amidon modifié, basilic, ail en poudre, thym, romarin, acidifiant : acide lactique, poivre blanc.	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légume	UE	
	Fabrication / département	Espagne	/

NOMBRE DE PORTIONS	16	Adultes
	25	Enfants

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Ratatouille à la provençale : Mélange de légumes coupés en morceaux : courgettes *Curcubita pepo L.,* tomates pelées *Solanum lycopersicum L.*, aubergines préfrites et fraîches *Solanum melongena L.*, poivrons rouges *Capsicum spp.*, oignons *Allium cepa* avec des olives noires en rondelles saumurées.

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	< 4,5 (à titre indicatif)
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	Les différents légumes (sauf tomates) doivent avoir gardés autant que possible leur forme dans le produit fini et baignés dans une sauce onctueuse de couleur franche et caractéristique.
Couleur	Franche et caractéristique (selon les constituants).
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Normale et de qualité.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte.
Durée de vie du produit	DDM : 3 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 2 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-401 d'octobre 1997. ▪ Température ambiante pendant 21 jours. ▪ A 32°C pendant 21 jours. Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 2 récipients incubés.

d'aucy foodservice
Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ
Référence : SQ/LA/LC/662 -
Version : B
Date : 04/10/2023

FICHE TECHNIQUE

RATATOUILLE A LA PROVENCALE
à l'huile d'olive vierge (3%)

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	254	*3%*	**Glucides (g)**	6,1	*2%*
Energie (kcal)	61		***Dont sucres (g)***	4,8	*5%*
Matières Grasses (g)	3,1	*4%*	**Fibres alimentaires (g)**	1,9	
Dont acides gras saturés (g)	0,4	*2%*	**Protéines (g)**	1,2	*2%*
			Sel (g)	1,0	*17%*

**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 dans un endroit sec et tempéré.»
- ✓ **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 à 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 018 702 9	

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

Cette vignette est décollable et repositionnable.

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 : *La boîte 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