

PETITS POIS TRÈS FINS ET CAROTTES EN RONDELLES BIO



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

| | |
|----------------------------|---|
| Dénomination Réglementaire | Petits pois très fins et carottes en rondelles issus de l'agriculture biologique |
| Code produit | 2434 |
| Format | 5/1 |
| Contenance | 4250 ml |
| Poids Net Total | 4000 g |
| Poids Net Égoutté | 2655 g |
| Liste des Ingrédients | Légumes en proportion variable (petits pois très fins*, carottes*), eau, sel de mer, sucre de canne*. <i>*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.</i> |
| Campagne de Production | Fin Juin à début Août |
| Origine matière première | France |

| NOMBRE DE PARTS | |
|-----------------|----------|
| Adultes | 18 parts |
| Enfants | 31 parts |



FR-BIO-01



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°86 – Conserves de pois et carottes

Petits pois : Petits pois très fins : diamètre des perforations : <8.2 mm

Carottes : sont constituées par des tranches de carottes régulières, d'un diamètre compris entre 15 mm et 35 mm et d'une épaisseur maximale de 8 mm de coupe lisse.

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

| | |
|------|-------------------------------|
| pH | 5,5 – 6,3 (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 | Liquide de couverture limpide et de teinte claire, absence de graines défectueuses, carottes débarrassées de leurs fanes et des parties verdâtres, non ligneuses, saines, sans fissures, correctement pelées, en bon état et lisse. Absence matières étrangères. |
| Couleur | Uniforme, normale et caractéristique des variétés utilisées, carottes rouge orangé. |
| Odeur/Saveur | Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère. |
| Texture | Bonne tenue, sans fermeté excessive de chacun des constituants. |

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 boîtes incubées |

PETITS POIS TRÈS FINS ET CAROTTES EN RONDELLES BIO



DECLARATION NUTRITIONNELLE :

| | Pour 100 g* | AR** | | Pour 100 g* | AR** |
|------------------------------|-------------|------|-------------------------|-------------|------|
| Energie (kJ) | 210 | 3% | Glucides (g) | 5,9 | 2% |
| Energie (kcal) | 50 | | Dont sucres (g) | 2,4 | 3% |
| Matières Grasses (g) | 0,5 | 1% | Fibres alimentaires (g) | 4,2 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 0,2 | 1% | Protéines (g) | 3,4 | 7% |
| | | | Sel (g) | 0,59 | 10% |

*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 consommer de préférence 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 | 800 à 850 Kg |
| GENCOD PRODUIT | | 3017800202340 |

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

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 |

**PETITS POIS TRÈS FINS
ET CAROTTES EN
RONDELLES BIO**



ETIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
- (2) FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture France

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par ECOCERT France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le nouveau Logo européen)