

FICHE TECHNIQUE

PRÉPARATION POUR TABOULE A L'HUILE D'OLIVE VIERGE 3.7%



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Préparation de légumes pour taboulé à l'huile d'olive vierge 3.7%	
Code produit	Boite blanche	1387 / 2187	
	JDE	2000924	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Liste des Ingrédients		Tomates, eau, oignons, huile d'olive vierge (3.7%), poivrons rouges, purée de tomates double concentrée, sel, raisins secs, menthe poivrée, persil, jus concentré de citron, poivre, curcuma.	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légume	UE	
	Fabrication / département	Espagne	/

NOMBRE DE PORTIONS	40	Adultes
	57	Enfants



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Préparation pour taboulé : Mélange de légumes acidifiés à base de tomates en dés *Solanum lycopersicum* L., oignons en dés *Allium cepa* et poivrons rouges en dés *Capsicum spp.*

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	Légumes convenablement parés (selon les légumes), absence de matières étrangères.
Couleur	Franche et caractéristique de chaque légume.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	La sauce doit être onctueuse.

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 2 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-401 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

FICHE TECHNIQUE

PREPARATION POUR TABOULE A L'HUILE D'OLIVE VIERGE 3.7%



Page : 2/2

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	RNJ**		Pour 100 g*	RNJ**
Energie (kJ)	222	3%	Glucides (g)	4,3	2%
Energie (kcal)	53		Dont sucres (g)	3,5	4%
Matières Grasses (g)	3,3	5%	Fibres alimentaires (g)	1,8	
Dont acides gras saturés (g)	0,4	2%	Protéines (g)	0,7	1%
			Sel (g)	1,3	22%

*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 020 265 4



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 : Entrée de féculents (APRES AJOUT DE FECULENTS PAR L'UTILISATEUR)

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
30	30	60	80	100 à 150	100

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
Ni limité, ni recommandé