



d'aucy
foodservice

Service Qualité EUREDEN / CGC
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/RAT/612 - Version : A
Date : 25/02/2021

FICHE TECHNIQUE

RATATOUILLE NIÇOISE A L'HUILE D'OLIVE VIERGE (2%)



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Ratatouille niçoise à l'huile d'olive vierge (2%)	
Code produit	Boite blanche	2634	
	JDE	2000963	
Format		5/1	
Contenance		4100 ml	
Poids Net Total		3750 g	
Liste des Ingrédients		Courgettes, tomates, jus de tomates, aubergines, poivrons, oignons, purée de tomates double concentrée, huile d'olive (2%), sucre, sel, amidon modifié, ail, thym, jus de citron, acidifiant : acide citrique, poivre.	
Campagne de Production		Août à Octobre	
Origine	Légume	Espagne	
	Fabrication / départements	Espagne	/

NOMBRE DE PORTIONS	25	Adultes
	37	Enfants



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Ratatouille : Mélange de légumes frais coupés en morceaux :

courgettes	<i>Curcubita pepo L.</i>
aubergines	<i>Solanum melongena L.</i>
oignons	<i>Allium cepa</i>
poivrons rouges et verts	<i>Capsicum annum L.</i>
tomates pelées	<i>Solanum lycopersicum L.</i>

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	Liquide de couverture fluide et orangé, légumes convenablement pelés et parés (selon les légumes).
Couleur	Homogène et caractéristique à chaque légume.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Bonne tenue, sans fermeté excessive de chacun des légumes.

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 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

RATATOUILLE NIÇOISE A L'HUILE D'OLIVE VIERGE (2%)



DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	192	2%	Glucides (g)	4,9	2%
Energie (kcal)	46		Dont sucres (g)	4,1	5%
Matières grasses (g)	2,1	3%	Fibres alimentaires (g)	1,8	
Dont acides gras saturés (g)	0,3	2%	Protéines (g)	1,0	2%
			Sel (g)	0,84	14%

* 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 gastronormes. 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 800kg
GENCOD PRODUIT		3017800208113

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