



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		<b>Ratatouille niçoise à l'huile d'olive vierge (2%)</b>	
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 annuum 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"> <li>▪ Température ambiante pendant 21 jours.</li> <li>▪ A 32°C pendant 21 jours.</li> </ul> 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%)



### DÉCLARATION 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