



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France

56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/TAJ/603 -Version : F

Date : 28/01/2021

FICHE TECHNIQUE

TAJINE DE LEGUMES CUISINÉ AU MIEL



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Tajine de légumes cuisiné au miel
Code produit	Boite blanche	3772
	JDE	2001126
Format		3/1
Contenance		2650 ml
Poids Net Total		2500 g
Liste des Ingrédients		Pulpe de tomates , aubergines, carottes, poivrons rouges, oignons, pois chiches, garniture de céleri, raisins secs, huile d'olive vierge, purée de tomates double concentrée, amidon modifié, sucre, épices (0,66%) (coriandre, cumin, gingembre, curcuma, cannelle), ail, miel de fleurs (0,35%), sel, acidifiant : acide lactique. Peut contenir des traces de céréales contenant du <u>gluten</u> et de soja.
Campagne de Production		Toute l'année
Origine	légumes/légumineuses	UE / hors UE
	Fabrication	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.

Tajine de légumes : Mélange de légumes à base de produits frais :

aubergines	<i>Solanum melongena L.</i>
carottes	<i>Daucus carota L.</i>
tomates	<i>Solanum lycopersicum L.</i>
oignons	<i>Allium cepa</i>
pois chiches	<i>Pisum cicer arietinum L.</i>

Ce produit convient aux végétariens.

Ce produit ne convient pas aux végétaliens : contient du miel

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	< 4.5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Présence de céleri, selon la Réglementation Européenne en vigueur, Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten et de soja.

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	Sauce de teinte orangée, fluide et correctement liée.
Couleur	Homogène et caractéristique à chaque légumes.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristiques, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Normale et de qualité selon les constituants.

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.



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France

56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/TAJ/603 -Version : F

Date : 28/01/2021

FICHE TECHNIQUE

TAJINE DE LEGUMES CUISINÉ AU MIEL



Page : 2/2

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	277	3%	Glucides (g)	8,3	3%
Energie (kcal)	66		Dont sucres (g)	5,7	6%
Matières grasses (g)	2,3	3%	Fibres alimentaires (g)	2,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,4	2%	Protéines (g)	1,7	3%
			Sel (g)	0,43	7%

*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 : 1,43 m
Palette de 8 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
88/palette	264/palette	700 à 750 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 022 670 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.

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



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.