

## FICHE TECHNIQUE

### MEXICAN VEGGIE MIX



D'aucy est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable.  
Pour en savoir plus, télécharger notre plaquette « la culture positive » sur [www.daucyfoodsolutions.com](http://www.daucyfoodsolutions.com).

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :



Dénomination Réglementaire	<b>Légumes secs et légumes cuisinés sous vide</b>
Code produit	0702
<b>Format</b>	<b>3/1</b>
Contenance	2650 ml
Poids Net Total	2000 gr
Liste des Ingrédients	Légumes secs (haricots rouges secs trempés (22 %), haricots blancs secs trempés (22%)), eau, légumes (12 %) (carottes, maïs, poivrons rouges), purée de tomates double concentrée, huile de tournesol, sel, arôme naturel, oignons, ail, piments (0.2%), cumin.
Campagne de Production	Novembre à Avril

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	7 parts
Enfants	9 parts

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Mélange de légumes secs et de légumes cuisinés dans une sauce façon mexican  
Produits riche en protéines selon le règlement 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé .

**Le produit convient aux végétariens** : ne contient aucun ingrédient d'origine animale

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,1 – 5,9 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,3 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
<b>Aspect</b>	Liquide de couverture de teinte claire orangé et assez limpide, tous les constituants doivent être présents.
<b>Couleur</b>	Franche et caractéristique (selon les constituants).
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Normale et de qualité selon les constituants

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avnt la date figurant sur l'un des fonds
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM: 3 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	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"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours.</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours.</li> <li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 boites incubées.

## FICHE TECHNIQUE

### MEXICAN VEGGIE MIX



### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	415	5%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	99		Dont sucres (g)	1,7	2%
Matières grasses (g)	1,7	2%	Fibres alimentaires (g)	5,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	6,1	12%
			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 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	567Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 023444 0

### 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 : Poids de la portion de plat , comprenant denrée protidique, garniture et sauce

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
180	180	180	250	275	210

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