



Lentilles cuisinées à la paysanne - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 22/06/2021

V0004

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680629317	8520	CFS1_CLT002	Mélange de légumes cuisinés appertisés
Origine transformation	France		
Définition produit	Les lentilles cuisinées à la paysanne sont préparées à partir de <i>Lens esculenta L.</i> pour les lentilles, de <i>Daucus carota L.</i> pour les carottes, d' <i>Allium cepa L.</i> pour les oignons.		
Liste des ingrédients	Légumes 52% (lentilles sèches trempées 43%, carottes, oignons), eau, arômes (BLE), sel, amidon transformé de maïs, graisse de poulet, graisse de porc fumée, épices.		
Date de durabilité minimale	36 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 SACHET FRAICHEUR	-	4000	-
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Polyester/Aluminium/Polyamide orienté/polypropylène (en contact avec le légume)		
Conditions d'utilisation et de manutention	Voir recommandation au dos du sachet		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	P
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO ₂	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Composition nutritionnelle		
	En moyenne pour 100g de produit	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kJ)	288	
Energie (kcal)	68	
Matières Grasses (g)	1,0	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	7,7	
Dont sucres (g)	0,6	
Fibres alimentaires (g)	3,5	
Protéines (g)	5,4	
Sel (g)	0,57	

(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien		X
Ce produit convient au régime végétarien strict		X
Ce produit convient au régime végétalien		X

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe, Blanchiment, Réalisation du mélange, Préparation des ingrédients, Ensachage, Jutage, Soudure/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante.



Lentilles cuisinées à la paysanne - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 22/06/2021

V0004

Conservation après ouverture

Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Non délités, lentilles marron clair à ocre orange, carottes orange-rouge et oignons blancs nacrés	Carottes tendres, oignons légèrement croquants, lentilles fondantes à légèrement ferme.	Caractéristique. Carottes sucrées, oignons légèrement acidulés. Absence de saveur anormale

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre

Légumes	Coupe/calibre	% Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Lentilles sèches trempées		43	Chine
Carottes dés	8X8X16 mm (+/- 3 mm)	9	France-Belgique
Oignons dés	6 x 6 x 7 mm (± 1 mm)	1	Pologne-Espagne-Portugal
Sauce		48	

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.3 à 6.1
Défauts	Cible
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique. Substance toxique végétale	0 En nombre sur 2kg
Matière végétale étrangère : Partie de la plante ou autre matière végétale étrangère au légume	<=5 En nombre sur 500g
Dés tachés : Toute tache de diamètre > 5mm	<=6 En nombre sur 1 kg
Peaux vides, fragments, éclatés /Lentilles vidées de sa chair et cotylédons séparés.	<=20% m/m sur 50g après stérilisation

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE