



Pois et carottes très fins préparés - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0003

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680631112	8525	CFS1_CPC206	Petits pois très-fins et jeunes carottes préparés appertisés
Origine transformation	France		
Définition produit	Les petits pois et carottes appertisés sont préparés à partir de graines incomplètement mûres et fraîches de <i>Pisum sativum</i> L pour les petits pois et de racines cylindro-coniques de <i>Daucus carota</i> L pour les carottes.		
Liste des ingrédients	Légumes en proportion variable (petits pois, carottes), eau, sucre, sel, arôme naturel		
Date de durabilité minimale	36 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 SACHET FRAICHEUR	-	4250	2655
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	A
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
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO <sub>2</sub>	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 égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kJ)	186	Riche en fibres
Energie (kcal)	45	
Matières Grasses (g)	0,8	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	3,6	
Dont sucres (g)	2,4	
Fibres alimentaires (g)	4,3	
Protéines (g)	3,6	
Sel (g)	0,55	

(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 ionisée (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

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



## Pois et carottes très fins préparés - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0003

## 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
Pois : Couleur homogène, vert +/- foncé, produit fluide, grains entiers non éclatés Carottes : Couleur orange franc, homogène, bonne tenue	Pois : assez tendre, légèrement ferme Carottes : Ferme, non délitée, non ligneuse	Saveur caractéristique de chacun des légumes

## 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
Petits pois	Très-fins < 8.2mm. Diamètre des perforations au travers desquelles les GRAINES CRUES	50% (PNE)	France-Belgique-Pays Bas
Carottes	14-17mm (20% maxi hors calibre), diamètre des carottes mesuré au pied à coulisse dans la	30% (PNE)	France-Belgique-Pays Bas

## Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.3 à 6.2
Défauts selon Décision n°86 du CTCPA concernant les Pois / Carottes	Cible
POIS	.
1 - Graines défectueuses : Graines jaunes, tachées, germées, parasitées	<=1% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
2 - Matières végétales étrangères* : Morceau non comestible de la plante (fane, ...) et matière végétale n'appartenant pas à la plante	<=0,5% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
3- Corps étrangers : D'origine minérale, animale et organique.	0 en nombre sur 1kg
CAROTTES	.
1 - Collets noirs : Anneau noir ou vert foncé au niveau du collet, d'un millimètre d'épaisseur sur plus de la moitié de la circonférence de l'anneau (la partie supérieure de couleur vert clair n'est pas considérée comme un défaut)	<=20% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
2 - Carottes tachées : Sont considérées comme carottes tachées, les altérations parasitaires, les décolorations, de dimension supérieure à 5 mm.	<=20% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
3 - Carottes non pelées : Carottes dont plus de 30% de la surface est non pelée.	<=20% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
4 - Carottes ligneuses : Carottes présentant des parties fibreuses dures ayant une résistance mécanique appréciable à la rupture.	<=10% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
5 - Carottes fendues : Carottes fendues à cœur	<=10% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
6 - Tiges : morceaux de pétioles de longueur supérieure à 2 mm.	<=20% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
7 - Matières végétales étrangères : Morceau non comestible de la plante (fane, ...) et matière végétale n'appartenant pas à la plante	<=1% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
8 - Corps étrangers : D'origine minérale, animale et organique.	0 en nombre sur 1kg
* le nombre de morelles ne doit pas dépasser 2 par kg de produit égoutté	.
Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts est supérieur à ceux fixés dans la décision Conserves de carottes et dans la décision Conserves de petits pois ou si le pourcentage de petits pois et inférieur à 45% ou si le pourcentage de carottes est inférieur à 30%.	.

## Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE