



Préparation pour taboulé - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0003

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680634632	8531	CFS1_CSF017	Mélange de légumes et fruits cuisinés appertisés
Origine transformation	France		
Définition produit	La préparation pour taboulé est préparée à partir de variétés de <i>Capsicum annum L</i> pour les poivrons, <i>Olea europea sativa</i> pour les olives noires et vertes, <i>Daucus carota L</i> pour les carottes, <i>Cicer arietinum L</i> pour les pois chiches secs trempés, de <i>Solanum lycopersicum L</i> pour les tomates et d' <i>Allium cepa L</i> pour les oignons		
Liste des ingrédients	Légumes 56% (poivrons rouges et verts, pois chiches secs trempés, tomates, oignons, olives noires (sel, stabilisant : E579)), eau, raisins secs 2.4% (huile de colza), huile d'olive vierge extra, sucre, sel, vinaigre d'alcool, plantes aromatiques, acidifiants : E575 - acide citrique, concentré de jus de citron, arôme, épices		
Date de durabilité minimale	36 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 SACHET FRAICHEUR	-	4112	-
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
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)	228	Source de fibres
Energie (kcal)	54	
Matières Grasses (g)	1,9	
Dont acides gras saturés (g)	0,3	
Glucides (g)	7,2	
Dont sucres (g)	3,2	
Fibres alimentaires (g)	1,4	
Protéines (g)	1,4	
Sel (g)	0,75	

(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, Coupe/Calibrage, Réalisation du mélange, Blanchiment, Ensachage, Jutage, Soudure/ Marquage, Stérilisation, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon DLUO inscrite sur l'étiquette à température ambiante.



Préparation pour taboulé - 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
Couleur caractéristique de chacun des constituants, ni terne, ni brune	Ferme et légèrement croquante, non molle, ni fibreuse, ni dure	Acidulée et légèrement sucrée

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
Poivrons rouges	Dés : 10x10mm (+/- 2mm)	17	Portugal-Espagne
Poivrons verts	Dés : 10x10mm (+/- 2mm)	17	Portugal-Espagne
Pois chiches secs trempés	7mm (+/- 1mm)	14	France
Raisins secs	-	2.4	Turquie
Olives noires	Rondelles	1.5	Espagne
Tomates	Dés : 30x20x20mm (+/- 6mm)	4	Portugal-Espagne
Sauce	-	41.6	
Oignons	6x6x7mm (+/- 1mm)	2.5	Pologne-Espagne-Portugal

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	3.6 à 4.4
Défauts	Cible
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique. Substance toxique végétale	0 en nombre sur 1kg
Matières Végétales Etrangères : Parties non comestibles et parties étrangères à la plante	1 sur 1kg
Taches : de rouille, noires, défauts d'épluchage supérieurs à 5mm de diamètre	2 sur 200g
Morceaux ou brisures : tous morceaux de légumes dont la coupe est inférieure à la moitié de la coupe	7% m/m sur 200g

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE