



Légumes cuisinés pour couscous - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0004

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680634656	8519, 128425	CFS1_CSC003	Mélange de légumes cuisinés appertisés
Origine transformation	France		
Définition produit	Les légumes pour couscous appertisés sont préparés à partir de variétés de <i>Daucus carota L</i> pour les carottes, de <i>Cucurbita pepo L</i> pour les courgettes, de <i>Cicer arietinum L</i> pour les pois chiches, de <i>Brassica rapa L</i> pour les navets, de <i>Capsicum annum L</i> pour les poivrons et d' <i>Apium graveolens L</i> pour le céleri.		
Liste des ingrédients	Légumes 51% (carottes, courgettes, navets, pois chiches secs trempés, garniture de CELERI, poivrons verts, poivrons rouges), eau, double concentré de tomates, huile de tournesol, sel, arômes naturels (BLE), graisse de mouton. Peut contenir SOJA		
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	T
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	P
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)	61	Riche en fibres
Energie (kcal)	15	
Matières Grasses (g)	0,6	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	1,1	
Dont sucres (g)	1,1	
Fibres alimentaires (g)	1,0	
Protéines (g)	0,7	
Sel (g)	0,81	

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



Légumes cuisinés pour couscous - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

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
Légumes : coupe régulière, non délité. Sauce : orangé.	fondante à pas trop ferme. Bonne tenue.	Caractéristique.

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
Carottes dés	15x22x30 mm (+/- 4mm)	17	France-Belgique
Courgettes rondelles	Ep. 13-16 (+/- 2mm) ; Diamètre : 35-50 mm	15	France-Belgique
Navets dés	15x22x30 mm (+/- 4mm)	7	France
Pois chiches secs trempés		6	France
Poivrons rouges et verts lanières	6-8 mm (+/- 2mm)	3	Portugal-Espagne
Garniture de céleri coupée	4 cm (+/- 1 cm)	3	Pologne
Sauce		49	

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.0 à 5.6
Défauts	Cible
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique	0 En nombre sur 2kg
Matière végétale étrangère : Toute matière provenant directement d'un des légumes constituant le mélange : tiges, feuilles...	<=2 en nombre sur 2kg
Taches majeures : Taches sombres de diamètres compris entre 5 et 10 mm. Collet noir. Défaut d'épluchage.	<=5 sur produit fini
Morceaux ou brisures : Pour tous les légumes, sauf pois chiches et poivrons : morceaux inférieurs au 1/3 d'un morceau normal.	<=7% m/m sur 500g

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE