





Salsifis petite coupe - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0003

### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
couleur homogène blanc-crème, ni rose, ni bleu, ni grise. Absence de cristaux d'inuline. Bonne tenue	Tendre à légèrement ferme	caractéristique, légèrement acidulée et salée

### 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
Salsifis	Longueur : < 35mm (+/-10mm).	100	France-Belgique-Pays Bas

### Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	3.9 à 4.9
Défauts selon Décision n°69 du CTCPA concernant les Salsifis	Cible
Défauts dimensionnels	<=20% m/m
Salsifis tachés Salsifis ayant des taches foncées de dimension supérieure à 5 mm	<=12% m/m
Matière étrangère minérale	Absence
Matière étrangère minérale	Absence

### Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE