



Pois à la Française - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0003

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680708814	33696	CFS1_CPL006	Mélange de légumes cuisinés appertisés
Origine transformation	France		
Définition produit	Les pois à la Française appertisés sont préparés à partir de variétés de <i>Pisum sativum L.</i> pour les petits pois, de <i>Daucus carota L.</i> pour les carottes, de <i>Lactuca sativa L.</i> pour la laitue et d' <i>Allium cepa L.</i> pour les oignons blancs		
Liste des ingrédients	Légumes 66% (petits pois 53%, carottes, laitue, petits oignons blancs (sel, acidifiants : acide acétique ou E260 - acide lactique ou E270, affermissant : chlorure de calcium ou E509)), eau, sucre, sel, arômes naturels (BLE), graisse de porc fumée, arôme naturel d'épices		
Date de durabilité minimale	36 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 SACHET FRAICHEUR	-	4350	-
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information 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)	249	
Energie (kcal)	59	
Matières Grasses (g)	0,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	8,3	
Dont sucres (g)	5,1	
Fibres alimentaires (g)	4,2	
Protéines (g)	3,3	
Sel (g)	0,83	

(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, 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.



Pois à la Française - 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 de couleur homogène, vert plus ou moins foncé. Légumes non délités ou écrasés	Tendre	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
Pois lisses	Extra-fins < 7.5mm	53	France-Belgique-Pays Bas
Carottes rondelles planes	Diamètre 35mm maxi (10% maxi hors calibre) ; épaisseur 4 - 5 mm (+/- 1mm)	2+3+4 = 13	France-Belgique-Pays Bas
Feuilles de laitue	-	2+3+4 = 13	France-Belgique
Oignons blancs	Diamètre 14-16mm (25% maxi hors calibre)	2+3+4 = 13	Belgique-Pays Bas
Sauce	-	34	

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.4 à 6.2
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 : Tache du légume ou défaut d'épluchage. Tache supérieure à un cercle de 5mm de diamètre (sauf pour les pommes de terre : verrues noires de 3 à 5mm de diamètre)	16 sur 500g
Brisures : Grains : pois non entiers, cotylédons séparés ou distincts. Légumes coupés : morceaux dont la coupe est inférieure à la moitié de la coupe normale	6% m/m sur 500g

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE