



Ratatouille cuisinée à l'huile d'olive (1,2%) - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0003

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680972550	50726, 136857	CFS1_CMRO06	Ratatouille cuisinée à l'huile d'olive (1.2%) appertisée
Origine transformation	France		
Définition produit	La ratatouille cuisinée appertisée est préparée à partir de variétés de <i>Solanum melongena L</i> pour les aubergines, de <i>Cucurbita pepo L</i> pour les courgettes, de <i>Solanum lycopersicum L</i> pour les tomates, de <i>Capsicum annum L</i> pour les poivrons et d' <i>Allium cepa L</i> pour les oignons		
Liste des ingrédients	Légumes 82% (tomates, courgettes vertes, aubergines prérites (aubergines, huile de tournesol 1.8%), oignons, poivrons rouges), eau, double concentré de tomates, huile d'olive vierge extra 1.2%, sel, sucre, amidon transformé de maïs, ail, thym, épaississants : E415 - E412, épice, acidifiant : E330		
Date de durabilité minimale	24 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
3/1 SACHET FRAICHEUR	-	2250	-
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)		Composition nutritionnelle		
	A : Absence P : Présence T : Traces		En moyenne pour 100g de produit	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A	Energie (kJ)	188	Riche en fibres
Crustacés et produits à base de crustacés	A	Energie (kcal)	45	
Œufs et produits à base d'œufs	A	Matières Grasses (g)	2,4	
Poissons et produits à base de poissons	A	Dont acides gras saturés (g)	0,3	
Arachides et produits à base d'arachides	A	Glucides (g)	3,4	
Soja et produits à base de soja	A	Dont sucres (g)	3,4	
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A	Fibres alimentaires (g)	3,0	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A	Protéines (g)	1,0	
Céleri et produits à base de céleri	A	Sel (g)	0,48	
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			

(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non	Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X		Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui
Ce produit convient au régime végétarien strict	X			
Ce produit convient au régime végétalien	X			

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe, Blanchiment/préfitage, Réalisation du mélange et of the sauce, Ensachage, Jutage, Soudure/ Marquage, Stérilisation, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante.



Ratatouille cuisinée à l'huile d'olive (1,2%) - 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, morceaux bien visibles	tendre, non molle	caractéristique, ni trop acide, ni trop épicée

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
Tomates	Dés 12x12 mm (+/- 3mm)	30	Portugal-Espagne
Courgettes vertes	Dés 20x20 mm (+/- 4mm)	26	Portugal-Espagne
Aubergines	Dés 15X15X14 mm +/- 3 mm	13	Portugal-Espagne
Oignons	Dés 6 x 6 x 7mm (+/-1 mm)	8	Pologne-Espagne-Portugal
Poivrons rouges	Dés 20x20 mm (+/- 4mm)	5	Portugal-Espagne
Sauce		18	

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	3.9 à 4.7
Défauts	Cible
Matières végétales étrangères : Toute matière végétale étrangère provenant de l'un des légumes constituant le mélange : tige, feuilles, ...	<=1 En nombre sur 400g
Tache : Tache brune ou noire de diamètre supérieur à 3mm	<=4 En nombre sur 400g
Corps étranger : D'origine animale, minérale ou organique.	0 En nombre sur 400g

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE