



Duo de carottes en rondelles - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0003

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083681006117	62680	CFS1_RCM223	Mélange de carottes oranges et jaunes rondelles appertisé
Origine transformation	France		
Définition produit	Le Duo de carottes oranges et jaunes en rondelles appertisé est préparé à partir de racines cylindro-coniques de <i>Daucus carota</i> L.		
Liste des ingrédients	Mélange de légumes (carottes oranges 36% et carottes jaunes 24%), eau, sel, sucre		
Date de durabilité minimale	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250	4000	2400
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Fer et vernis à usage alimentaire.		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du sertis		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)		Composition nutritionnelle		
	A : Absence P : Présence T : Traces		En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A	Energie (kJ)	99	Riche en fibres
Crustacés et produits à base de crustacés	A	Energie (kcal)	24	
Œufs et produits à base d'œufs	A	Matières Grasses (g)	0,1	
Poissons et produits à base de poissons	A	Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Arachides et produits à base d'arachides	A	Glucides (g)	4,2	
Soja et produits à base de soja	A	Dont sucres (g)	2,9	
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A	Fibres alimentaires (g)	2,1	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A	Protéines (g)	0,4	
Céleri et produits à base de céleri	A	Sel (g)	0,75	
Moutarde et produits à base de moutarde	A	Vitamine A (µg)	773 - 97% AQR (1)	
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
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, Emboîtement, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante.
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



Duo de carottes en rondelles - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0003

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
couleur rouge-orangée ou jaune, bonne tenue.	ferme, ni dure, ni fibreuse	sucrée, 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 rondelles planes oranges	Diamètre 20-35mm (20% m/m hors calibre). Epaisseur : 6 - 7mm (+/-1mm)	60	Belgique-France-Pays Bas
Carottes rondelles planes jaunes	Diamètre 20-35mm (20% m/m hors calibre). Epaisseur : 6 - 7mm (+/-1mm)	40	Belgique-France-Pays Bas

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	4.8 à 5.6
Défauts selon Décision n°85 du CTCPA concernant les Carottes	Cible
1. Collets noirs : Anneau noir ou vert foncé au niveau du collet, d'un millimètre d'épaisseur sur plus de la moitié de la circonférence de l'anneau (la partie supérieure de couleur vert clair n'est pas considérée comme un défaut)	<=20% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
2. Carottes tachées : Sont considérées comme carottes tachées, les altérations parasitaires, les décolorations, de dimension supérieure à 5mm	<=20% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
3. Carottes ligneuses : Carottes présentant un cœur dur et fibreux non comestible	<=10% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
4. Carottes fendues : Carottes crevassées à cœur	<=10% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
5. Tiges : Morceaux de pétioles de longueur supérieure à 2 mm	<=20% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
6. Matières végétales étrangères : Morceaux non comestibles de la plante (fane, etc.) et matières végétales n'appartenant pas à la plante	<=1% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
CUMUL 1+2+3+4+5+6	<=25% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE