



Betteraves rouges en dés SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083681021493	83534	CFS1_RBT225	Betterave rouge en dés assaisonnée sous- vide appertisée
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Les conserves de betteraves rouges sous-vide sont préparées à partir de racines de <i>Beta vulgaris L. var conditiva</i> .		
Liste des ingrédients	Betteraves rouges, eau, sucre, sel, concentré de citron, vinaigre d'alcool		
Date de durabilité minimale	30 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
4/1 FER MOYEN BLANC	3100	2295	1950
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Fer, vernis de protection : 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)	222	Riche en fibres
Crustacés et produits à base de crustacés	A	Energie (kcal)	53	
Œufs et produits à base d'œufs	A	Matières Grasses (g)	0,2	
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)	10,2	
Soja et produits à base de soja	A	Dont sucres (g)	8,0	
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A	Fibres alimentaires (g)	2,8	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A	Protéines (g)	1,1	
Céleri et produits à base de céleri	A	Sel (g)	0,65	
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, Emboîtement, Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DLUO affichée sur l'étiquette à température ambiante.


Betteraves rouges en dés SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0001

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
Bien coupées, non délitées, non déchiquetées. Couleur rouge bordeaux brillant, non brune.	Ferme, non fibreuse, non boisée.	Sucrée, légèrement acidulée, 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
Betteraves rouges	Dés : 10x10x10mm (+/-2mm)	100	France

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	1.9 à 2.5
Défauts selon Décision n°48 du CTCPA concernant les Betteraves rouges	Cible
Betteraves tachées : Sont considérées comme tachées, les betteraves entières, les betteraves en tranches ou en rondelles présentant des taches noires ou brun foncé de dimension supérieure à 5 mm	<=5% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés est supérieur à une fois et demie la tolérance.	.
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique.	0% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE