



Céleri râpé SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083681021530	83535	CFS1_RDR9D2	Céleri râpé sous vide appertisé
Origine transformation	France		
Définition produit	Les conserves de céleri râpé sous vide sont préparées à partir de racines d' <i>Apium graveolens L.</i>		
Liste des ingrédients	CELERI RAVE, eau, sel, sucre, correcteurs d'acidité : acide lactique - E575, vinaigre d'alcool, concentré de citron, acidifiant : acide citrique		
Date de durabilité minimale	30 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
4/1 FER MOYEN BLANC	3100	2100	1900
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Boîtes : 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 serti		

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	A
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	P
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 égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kJ)	130	Riche en fibres
Energie (kcal)	31	
Matières Grasses (g)	0,2	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	5,0	
Dont sucres (g)	2,1	
Fibres alimentaires (g)	2,6	
Protéines (g)	1,0	
Sel (g)	0,65	

(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, 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.



Céleri râpé SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0001

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
blanc crème	croquante	caractéristique, pas trop acide

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
Céleri râpé	Coupe de la section: 3.2 X 3.2 mm (+/- 0.5 mm)	100	France-Belgique-Pays Bas

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	1.9 à 2.5
Défauts selon Décision n°37 du CTCPA concernant le Céleri	Cible
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique. Substance toxique végétale	Absence en nombre sur 200g net égoutté
Taches : Lanière présentant une zone marron foncé ou noire supérieure à 5 mm	<=6 en nombre sur 200g net égoutté
Débris : Lanières inférieures à 2 cm	<=20% m/m sur 100g

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE