

	Carottes en rondelles SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION	Version n°
	Edité le : 31/07/2019	V0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083681021547	83536	CFS1_RCM216	Carottes rondelles sous-vides appertisées
Origine transformation	France		
Définition produit	Les conserves de carottes rondelles sont préparées à partir de racines cylindro-coniques de <i>Daucus carota L.</i>		
Liste des ingrédients	Carottes, eau, sucre, sel, acidifiants : acide citrique - acide lactique - E575, arôme naturel, antioxydant : acide ascorbique		
Date Limite d'Utilisation Optimale	24 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
4/1 FER MOYEN BLANC	3100	2340	1830
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 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	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 égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kJ)	156	Riche en fibres
Energie (kcal)	37	
Matières Grasses (g)	0,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	5,7	
Dont sucres (g)	5,2	
Fibres alimentaires (g)	3,6	
Protéines (g)	0,7	
Sel (g)	0,38	

(1) Apports Quotidiens de référence

(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient aux végétariens	X	
Ce produit convient aux végétaliens	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.

	Carottes en rondelles SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION	Version n°
	Edité le : 31/07/2019	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
couleur rouge orange	ferme	caractéristique, légèrement acidulée

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
Carottes rondelles	Diamètre : 20 - 30 mm (20% maxi hors calibre). Epaisseur : 6 à 7mm (+/- 1mm)	100

Caractéristiques physico-chimiques	
pH du jus en sortie stérilisation	4.0 à 4.5
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