

<p>EUREDEN / CGC</p> <p>Service Qualité E2L 56 500 LOCMINE</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>RATATOUILLE</p>	<p>Référence : SQ/RAT/609 Version : E Date : 23/10/2020</p>  <p>Page : 1/2</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Mélange de légumes cuisiné
Code	2664
Format	5/1
Contenance	4100 ml
Poids Net Total	3750 g

Liste des Ingrédients	Courgettes, tomates, jus de tomate, aubergines, oignons, poivrons, purée de tomates double concentrée, sel, huile de tournesol, sucre, amidon modifié, ail, thym, jus de citron concentré, acidifiant : acide citrique (E330), poivre blanc.
Campagne de Production	Mars à Novembre
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

La fabrication de ce produit doit satisfaire aux dispositions générales du C.T.C.P.A.

Ratatouille : Mélange de légumes frais coupés en morceaux : courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et verts, tomates.

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	< 4.5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture fluide et orangée, légumes convenablement pelés et parés (selon les légumes).
Couleur	Homogène et caractéristique à chaque légumes.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur et saveur étrangère.
Texture	Bonne tenue, sans fermeté excessive de chacun des légumes.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 2 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-401 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 21 jours. ▪ A 32°C pendant 21 jours. Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 2 récipients incubés.

<p>EUREDEN / CGC</p> <p>Service Qualité E2L 56 500 LOCMINE</p>	<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</p> <p style="text-align: center;">RATATOUILLE</p>	<p>Référence : SQ/RAT/609 Version : E Date : 23/10/2020</p>  <p>Page : 2/2</p>
--------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	145	2%	Glucides (g)	3,9	2%
Energie (kcal)	35		Dont sucres (g)	3,6	4%
Matières grasses (g)	1,2	2%	Fibres alimentaires (g)	1,9	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	1,1	2%
			Sel (g)	0,85	14%

*pour 100 g de produit

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture** : « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.