



**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :**

Dénomination Réglementaire	<b>Cœurs d'artichauts</b>
<b>Format</b>	<b>3/1</b>
Code article	1133
Poids Net Total	2495 g
Poids Net Égoutté	1495 g
Nombre de cœurs	<b>30-50</b>

Liste des Ingrédients	Cœurs d'artichauts, eau, sel, jus concentré de citron, affermissant : chlorure de calcium.
Campagne de Production	Juin à Novembre
Origine légume	Bretagne / France



**CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :**

Réf. CTCPA \_ décision n°55 – Conserves de cœurs d'artichauts

**Cœurs d'artichauts** : Les artichauts utilisés à la préparation des produits doivent être frais, sains, en bon état et avoir atteint un développement convenable.

**Ce produit convient aux végétariens.**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :**

pH	4,3 – 4,8 (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
<b>Aspect</b>	Liquide de couverture limpide et de teinte claire, absence de matières étrangères.
<b>Couleur</b>	Grise, jaune homogène.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Tendre et de bonne tenue.

**CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :**

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 3 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours.</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours.</li> <li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.



#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	105	1%	Glucides (g)	2,5	1%
Energie (kcal)	25		Dont sucres (g)	0,5	1%
Matières grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	3,3	
Dont acides gras saturés (g)	0	0%	Protéines (g)	1,7	3%
			Sel (g)	0,37	6%

\*pour 100 g de produit égoutté

\*\*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** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).  
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,43 m
Palette de 8 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
88/palette	264/palette	760 à 815 kg
GENCOD PRODUIT		3 251 580 006 044

#### 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.

#### TRI SELECTIF :



**L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.**

#### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Cuidités

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
30	30	50	70	90 à 120	80

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum