

**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :**

Dénomination Réglementaire	Fonds d'artichauts		
<b>Format</b>	<b>4/4</b>	<b>4/4</b>	<b>4/4</b>
Code article	1177	1176	1175
<b>Nombre de fonds</b>	<b>6/9</b>	<b>10/14</b>	<b>18/22</b>
Poids Net Total	800g	800g	800g
Poids Net Égoutté	420g	420g	420g



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

**CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :**

Réf. CTCPA \_ décision n°35 – Conserves de fonds d'artichauts

**Fonds 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-CIMIQUES :**

pH	4,1 – 4,7 (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 de teinte claire et limpide ou tout au plus opalescent.
<b>Couleur</b>	Gris clair ou blanc jaune.
<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>	Pour les boîtes : à 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)	113	1%	Glucides (g)	3,5	1%
Energie (kcal)	27		Dont sucres (g)	1,1	1%
Matières grasses (g)	0,1	0%	Fibres alimentaires (g)	3,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,3	3%
			Sel (g)	0,39	7%

\*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 : 1,40 m
Palette de 12 couches de 7 lots de 12		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
84/palette	1008/palette	930Kg
GENCOD PRODUIT	3 251 580 001 025 (6/9 fonds)	
	3 251 580 001 070 (10/14 fonds)	
	3 251 582 000 385 (18/22 fonds)	

#### 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