

FICHE TECHNIQUE

MACÉDOINE DE LÉGUMES



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Macédoine de légumes	
Code produit	Boite blanche	2084	
	JDE	2000136	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2655 g	
Liste des Ingrédients		Eau, carottes, haricots verts, navets, petits pois, flageolets, sel.	
Campagne de Production		D'Août à Décembre	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / départements	France	29/45/56



NOMBRE DE PORTIONS	26	Adultes
	44	Enfants



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°81 – Conserves de macédoine de légumes

Macédoine de légumes : Mélange de légumes :

haricots verts	débités en morceaux régulier de 1 à 2 cm environ	<i>Phaseolus Vulgaris L</i>
carottes	débités en petits fragments de même forme	<i>Daucus carota L</i>
navets	géométrique (cubes) de taille sensiblement régulière.	<i>Brassica napus subsp. rapifera</i>
flageolets		<i>Phaseolus Vulgaris L</i>
petits pois		<i>Pisum sativum L.</i>

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,9 – 5,7 (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
Aspect	Absence de fausses coupes, légumes convenablement pelés, parés et éboutés (selon les légumes). Liquide de couverture limpide, de teinte claire.
Couleur	Caractéristique à chaque légume.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère
Texture	Bonne tenue de chaque constituant.

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 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.



DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	159	2%	Glucides (g)	5,0	2%
Energie (kcal)	38		Dont sucres (g)	1,1	1%
Matières grasses (g)	0,3	0%	Fibres alimentaires (g)	3,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	2,1	4%
			Sel (g)	0,70	12%

*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 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	750 à 800 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 000 328 2

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 (salade composée à base de légumes cuits)

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



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.