

## FICHE TECHNIQUE

### LA JAMAÏCAINE



#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

|                            |                           |   |    |
|----------------------------|---------------------------|---|----|
| Dénomination Réglementaire |                           | <b>Mélange de légumes légèrement acidifié pour salade Jamaïcaine</b>  |    |
| <b>Code produit</b>        | Boite blanche             | 2847  |    |
|                            | JDE                       | 2000239   |    |
| <b>Format</b>              |                           | <b>5/1</b>  |    |
| Contenance                 |                           | 4250 ml   |    |
| Poids Net Total            |                           | 4000 g  |    |
| Poids Net Égoutté          |                           | 2400 g  |    |
| Liste des Ingrédients      |                           | Eau, maïs doux en grains, pousses de haricot mungo, carottes coupées en dés, poivrons verts coupés en dés, poivrons rouges coupés en dés, ananas en morceaux, sucre, sel, acidifiant : acide citrique ; antioxydant : acide ascorbique. |    |
| Campagne de Production     |                           | Toute l'année   |    |
| Origine                    | Légume                    | U.E. et Hors UE   |    |
|                            | Fabrication / département | France  | 45 |

|                           |    |         |
|---------------------------|----|---------|
| <b>NOMBRE DE PORTIONS</b> | 24 | Adultes |
|                           | 40 | Enfants |



#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

**Salade jamaïcaine :** Mélange de légumes acidifié : Maïs doux en grains, pousses de haricot mungo, carottes coupées en dés, poivrons verts et rouges coupés en dés, ananas coupés en morceaux. Ces matières premières doivent être saines, loyales et respectant les exigences nationales.

**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  |
|---------------------|--|
| <b>Aspect</b>       | Légumes convenablement pelés et parés (selon les légumes), absence de matières étrangères. |
| <b>Couleur</b>      | Homogène et caractéristique à chaque constituant.  |
| <b>Odeur/Saveur</b> | Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.                    |
| <b>Texture</b>      | Normale et de qualité, sans fermeté excessive.   |

#### 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<br>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 |

## FICHE TECHNIQUE

### LA JAMAÏCAINE



#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

|                              | Pour 100 g* | AR** |                         | Pour 100 g* | AR** |
|------------------------------|-------------|------|-------------------------|-------------|------|
| Energie (kJ)                 | 188         | 2%   | Glucides (g)            | 6,9         | 3%   |
| Energie (kcal)               | 45          |      | Dont sucres (g)         | 3,0         | 3%   |
| Matières Grasses (g)         | 0,8         | 1%   | Fibres alimentaires (g) | 2,0         |      |
| Dont acides gras saturés (g) | 0,1         | 1%   | Protéines (g)           | 1,5         | 3%   |
|                              |             |      | Sel (g)                 | 0,71        | 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 001 485 1   |

#### 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.