



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Asperges blanches moyennes
Nombre de pièces		25 à 34
Code produit	Boite blanche	3163
	JDE	2000395
Format		4/4 rectangulaire - 158x82x80
Contenance		850 ml
Poids Net Total		800 g
Poids Net Égoutté		500 g
Liste des Ingrédients		Asperges blanches *, eau, sel, acidifiant : acide citrique.
Campagne de Production		Toute l'année
Origine	Légume	Pérou
	Fabrication	Pérou

Sur l'étiquette, mettre * origine Pérou

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°6 et 14 – Conserves d'Asperges



Dénomination	Diamètre des turions
Asperges blanches moyennes	9 mm – 13 mm

Asperges blanches : Les asperges utilisées à la préparation des produits doivent être fraîches, saines, en bon état et avoir atteint un développement convenable.

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,8 – 5,5 (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 pratiquement limpide et de teinte claire, absence de matières étrangères.
Couleur	Franche et normale sans nuance brune.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Tendre et de bonne tenue.

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.



DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g**	AR***		Pour 100 g**	AR***
Energie (kJ)	69	1%	Glucides (g)	1,9	1%
Energie (kcal)	16		Dont sucres (g)	1,3	1%
Matières grasses(g)	0,0	0%	Fibres alimentaires (g)	1,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,6	3%
			Sel (g)	0,72	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 : 120	Profond : 80	H : 134
Palette de 7 couches de 10 lots de 12 boîtes		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
70 /palette	840 /palette	900 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 007789 4

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	80 à 100	80

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