

FICHE TECHNIQUE

LA NIÇOISE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Mélange de légumes légèrement vinaigré pour salade niçoise	
Code produit	Boite blanche	2767	
	JDE	2000582	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Liste des Ingrédients		Eau, carottes en dés, riz, haricots verts coupés, poivrons rouges en dés, thon, olives noires, maïs doux en grains, vinaigre d'alcool, huile de colza, purée de tomate double concentrée, sucre, sel, épaississants : gomme xanthane, gomme guar.	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légume	U.E. et hors U.E.	
	Fabrication / département	France	56

NOMBRE DE PORTIONS	40	Adultes
	66	Enfants



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Salade niçoise : mélange de légumes : carottes coupées en dés, haricots verts très fins coupés, poivrons rouges coupés en dés, olives noires, maïs doux en grains, avec du riz et du thon. Ces matières premières doivent être saines, loyales et respectant les exigences nationales.

Ce produit ne convient pas aux végétariens : Présence de thon

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	<4,5 (A titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Présence de poisson, 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	Légumes convenablement pelés et parés (selon les légumes), absence de matières étrangères.
Couleur	Homogène et caractéristique à chaque constituant.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Normale et de qualité, sans fermeté excessive.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
Durée de vie du produit	DDM : 3 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)	257	3%	Glucides (g)	7,9	3%
Energie (kcal)	61		Dont sucres (g)	2,5	3%
Matières Grasses (g)	1,6	2%	Fibres alimentaires (g)	2,2	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	2,7	5%
			Sel (g)	1,1	18%

*pour 100 g de produit

**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 013 088 9

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	5	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.