



PRÉPARATION POUR COLESLAW

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Émincés de choux blancs et de carottes râpées légèrement vinaigrés
Code produit	4874
Format	5/1
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g
Poids Net Égoutté	2210 g
Liste des Ingrédients	Légumes (54%) (choux blancs émincés (34%), carottes râpées (20%)), eau, vinaigre d'alcool (1,3%), sucre, sel, acidifiant : acide lactique.
Campagne de Production	Décembre - Janvier
Origine légume	France



NOMBRE DE PARTS	
Adultes	22 parts
Enfants	37 parts

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Les légumes utilisés pour la fabrication de ce produit doivent satisfaire aux caractéristiques données dans les décisions spécifiques aux conserves de chacun de ces légumes, éditées par le C.T.C.P.A.

Émincés de choux blancs et carottes râpées : Mélange de choux blancs frais sur lesquels le parage des trognons à l'étrognonneuse est effectué avant le passage en coupeuse avec une coupe type « choucroute » d'épaisseur 7,5 mm environ, et de carottes coupées longitudinalement en fines lanières, de section de 2x2 mm.

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
Aspect	Liquide de couverture limpide et de teinte légèrement orangée à l'ouverture, absence de lanières tachetées et de matières étrangères.
Couleur	Caractéristique de chacun des constituants.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Bonne tenue, ferme à légèrement croquante.

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 boîtes incubées

PRÉPARATION POUR COLESLAW



DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	82	1%	Glucides (g)	2,6	1%
Energie (kcal)	20		Dont sucres (g)	2,3	3%
Matières Grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	2,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	0,5	1%
			Sel (g)	0,61	10%

*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	800 à 850 Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 015 237 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

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
33	35	55	77	98 à 128	88

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.