



Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE

Référence : SQ/MC/623 - Version : E
Date : 02/05/13

FICHE TECHNIQUE

MAÏSCÉDOINE SOUS VIDE



Page : 1/2

D'aucy est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable.
Pour en savoir plus, télécharger notre plaquette « la culture positive » sur www.daucyfoodservices.com

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Mélange de légumes à base de maïs sous vide
Code produit	2162
Format	3/1
Contenance	2650 ml
Poids Net Total	1800 g
Poids Net Égoutté	1655 g
Liste des Ingrédients	<u>Légumes</u> : Carottes (35%), maïs (22%), haricots verts (20%), petits pois (12%), flageolets (11%). <u>Jus</u> : eau, sel.
Campagne de Production	Novembre à Janvier
Origine matière première	France



NOMBRE DE PARTS	
Adultes	A froid : 16 parts
Enfants	A froid : 28 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.

Maïscédoine sous vide : Mélange de légume à base de maïs doux en grains sous vide, de carottes coupés en dés, de haricots verts coupés, de petits pois et de flageolets.

Ce produit convient aux végétariens : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,0 – 5,9
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 de teinte claire et assez limpide, tous les constituants doivent être présents.
Couleur	Franche et caractéristique (selon les constituants).
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Filets tendres mais gardant une bonne tenue

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DLUO	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
Durée de vie du produit	DLUO : 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 boîtes incubées



Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE

MAÏSCÉDOINE SOUS VIDE

Référence : SQ/MC/623 - Version : E
Date : 02/05/13

VALEURS NUTRITIONNELLES :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	211	3%	Glucides (g)	6,7	3%
Energie (kcal)	50		Dont sucres (g)	1,9	2%
Matières Grasses (g)	0,7	1%	Fibres alimentaires (g)	3,2	13%
Dont acides gras saturés (g)	0,4	2%	Protéines (g)	2,7	5%
			Sel (g)	0,63	11%

*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 : 1,43 m
Palette de 8 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
88/palette	264/palette	Entre 760 et 815 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 017 719 8

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.



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

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