

AUBERGINES EN CAPONATA CUISEES A LA SICILIENNE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Aubergines en caponata cuisinées à la Sicilienne
Code produit	3742
Format	3/1
Contenance	2650 ml
Poids Net Total	2500 g
Liste des Ingrédients	Aubergines pré-frites et fraîches (42%) (Aubergines, huile de tournesol), tomates en morceaux, pulpe de tomates, oignons, garniture de céleri , sucre, olives vertes, raisins secs, sel, câpres, amidon modifié, basilic, ail, huile d'olive vierge extra, acidifiant : acide lactique, poivre blanc.
Campagne de Production	Toute l'année
Origine légumes	Espagne / Portugal

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	16 parts
Enfants	25 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.

Aubergines en caponata : Mélange d'aubergines fraîches et pré-frites surgelées coupées en morceaux de 20X20mm, oignons pelés frais, tomates coupées en morceaux de 15x15mm, céleris garnitures surgelés et coupés en morceaux de 10 mm, olives vertes et câpres sont des produits saumurés. Les matières premières entrant dans la composition du produit doivent être saines et loyales et respecter les exigences nationales.

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE :

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

Allergènes : Présence de céleris, 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	Sauce de teinte orangée, fluide et correctement liée
Couleur	Franche et caractéristique (selon les constituants).
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Normale et de qualité.

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 2 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-401 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 21 jours. ▪ A 32°C pendant 21 jours. Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 2 récipients incubés .

AUBERGINES EN CAPONATA CUISEES A LA SICILIENNE



DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	380	5%	Glucides (g)	6,8	3%
Energie (kcal)	91		Dont sucres (g)	5,5	6%
Matières Grasses (g)	6,2	9%	Fibres alimentaires (g)	2,2	
Dont acides gras saturés (g)	0,7	4%	Protéines (g)	1,0	2%
			Sel (g)	1,0	17%

*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 : 1,43 m
Palette de 8 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
88/palette	264/palette	567 Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 018 703 6

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 : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

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
120	120	100	100	150	150

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.