



## FICHE TECHNIQUE

### POÊLÉE VENDEENNE CUISEEE



Page : 1/2

Service Qualité D2L  
56 550 LOCMINE  
Référence : SQ/LC/624- Version : A  
Date : 26/11/2015

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](http://www.daucyfoodservices.com).

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Mélange de carottes, haricots verts, mogettes de Vendée et oignons cuisiné sous vide
Code	1986
Format	3/1
Contenance	2650 mL
Poids Net Total	2000 g
Liste des Ingrédients	Carottes en rondelles (27%), haricots verts coupés (19%), mogettes de Vendée Label rouge IGP* (16%), eau, oignons (8.7%), purée double concentré de tomates, huile de tournesol, sel, basilic, ail en poudre, thym, arômes naturels, oignons grillé poudre. IGP* : indication géographique protégée
Campagne de Production	Octobre à Mars

CULTIVÉ  
100%  
EN FRANCE

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	13 parts
Enfants	20 parts

#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°89 – Conserves de haricots verts  
**Haricots verts** : Haricots verts coupés de longueur de 4 cm.

Réf. CTCPA \_ décision n°74 – Conserves de carottes  
**Carottes rondelles** : coupées en rondelles régulières d'épaisseur moyenne de 4mm.

Réf. CTCPA \_ décision n°92 – Conserves de Légumineuses sèches trempées  
**Mogettes** : Conserves préparées à partir de graines sèches, réhydratées par trempage

**Ce produit convient aux végétariens** : ne contient pas d'un ingrédient d'origine animale

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4.8 à 5.5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,5 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 orangé 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	Normale et de qualité selon les constituants

#### 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"><li>Température ambiante pendant 7 jours.</li><li>A 37°C pendant 7 jours.</li><li>A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li></ul> Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 boîtes incubées.

## FICHE TECHNIQUE

### POÊLÉE VENDEENNE CUISINÉE



Page : 2/2

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	233	3%	Glucides (g)	6,2	2%
Energie (kcal)	56		Dont sucres (g)	2,0	2%
Matières grasses (g)	1,1	2%	Fibres alimentaires (g)	4,0	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	3,2	6%
			Sel (g)	0,84	14%

\*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	567Kg
GENCOD PRODUIT		3 017800228418

#### 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 : 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