



FICHE TECHNIQUE



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

POËLÉE VENDEENNE CUISINÉE

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.daucyfoodsolutions.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

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"> ▪ 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.

FICHE TECHNIQUE

POËLÉE VENDEENNE CUISEEE



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.

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