

FICHE TECHNIQUE

PREPARATION DE LEGUMES POUR TABOULÉ BIO A L'HUILE D'OLIVE VERGE (3,7%)



Page : 1/3

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Préparation de légumes pour taboulé issus de l'agriculture biologique	
Code produit	JDE	2010020	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Liste des Ingrédients		Tomates en cubes*, eau, oignons en cubes*, huile d'olive vierge* (3,7%), poivrons rouges en cubes*, purée de tomates double concentrée*, sel, raisins secs* (huile de tournesol*), jus concentré de citron*, menthe*, persil*, poivre*. <i>*Ingrédients issus de l'agriculture biologique</i>	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légume	Espagne	
	Fabrication / départements	Espagne	/



FR-BIO-01

NOMBRE DE PARTS	40	Adultes
	57	Enfants



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

La fabrication de ce produit doit satisfaire aux dispositions générales du C.T.C.P.A.

Garniture pour taboulé : Mélange de légumes acidifiés à base de tomates en dés *Solanum lycopersicum L.*, oignons en dés *Allium cepa* et poivrons rouges en dés *Capsicum spp.*

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	Légumes convenablement pelés et parés (selon les légumes), absence de matières étrangères.
Couleur	Homogène et caractéristique à chaque légume.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Normale et de qualité, sans fermeté excessive.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte.
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.

FICHE TECHNIQUE

PREPARATION DE LEGUMES POUR TABOULÉ BIO A L'HUILE D'OLIVE VIERGE (3,7%)



Page : 2/3

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g**	AR***		Pour 100 g**	AR***
Energie (kJ)	216	3%	Glucides (g)	4,2	2%
Energie (kcal)	52		Dont sucres (g)	3,4	4%
Matières grasses (g)	3,2	5%	Fibres alimentaires (g)	1,8	
Dont acides gras saturés (g)	0,4	2%	Protéines (g)	0,7	1%
			Sel (g)	1,3	22%

**pour 100 g de produit

***Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de référence 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 à 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	750 à 800 kg
GENCOD PRODUIT		3017800501436

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 :

La boîte convient au tri sélectif.



RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Entrée de féculents (APRES AJOUT DE FECULENTS PAR L'UTILISATEUR)

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	60	80	100 à 150	100

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
Ni limité, ni recommandé



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.

FICHE TECHNIQUE

PREPARATION DE LEGUMES POUR TABOULÉ BIO A L'HUILE D'OLIVE VIERGE (3,7%)



ETIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
- (2) FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture UE / non UE

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par Ecocert France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le logo européen)