



Poireaux entiers - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0002

| GTIN | Code court JDE | Code recette | Dénomination légale |
|---|--|---------------------|-----------------------------|
| 03083680019675 | 6550 | CFS1_RPX991 | Poireaux entiers appertisés |
| Origine transformation | Espagne | | |
| Définition produit | Les poireaux entiers appertisés sont préparés à partir de bulbes et de feuilles frais issus de variétés d' <i>Allium porrum</i> L. | | |
| Liste des ingrédients | Poireaux, eau, sel, acidifiant : acide citrique | | |
| Date de durabilité minimale | 48 mois | | |
| Format | Capacité (ml) | Poids net total (g) | Poids net égoutté (g) |
| 3/1 FER MOYEN BLANC | 2650 | 2500 | 1560 |
| Conditionné sous atmosphère protectrice | Non | | |
| Information emballage | Matériaux d'emballage : Fer et vernis à usage alimentaire | | |
| Conditions d'utilisation et de manutention | Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du serti | | |

| Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE) | |
|--|---|
| | A : Absence P : Présence T : Traces |
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten | A |
| Crustacés et produits à base de crustacés | A |
| Oeufs et produits à base d'œufs | A |
| Poissons et produits à base de poissons | A |
| Arachides et produits à base d'arachides | A |
| Soja et produits à base de soja | A |
| Lait, produits laitiers et produits à base de lait | A |
| Fruits à coque et produits à base de ces fruits | A |
| Céleri et produits à base de céleri | A |
| Moutarde et produits à base de moutarde | A |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | A |
| Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO ₂ | A |
| Lupin et produits à base de lupin | A |
| Mollusques et produits à base de mollusques | A |

| Composition nutritionnelle | | |
|------------------------------|---|--|
| | En moyenne pour 100g de produit égoutté | Allégations nutritionnelles autorisées (2) |
| Energie (kJ) | 161 | Riche en fibres |
| Energie (kcal) | 38 | |
| Matières Grasses (g) | 0,2 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 0,1 | |
| Glucides (g) | 6,7 | |
| Dont sucres (g) | 2,5 | |
| Fibres alimentaires (g) | 2,8 | |
| Protéines (g) | 1,0 | |
| Sel (g) | 0,50 | |

(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

| Régimes alimentaires | Oui | Non |
|--|-----|-----|
| Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien | X | |
| Ce produit convient au régime végétarien strict | X | |
| Ce produit convient au régime végétalien | X | |

| | |
|--|-----|
| Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE) | Oui |
| Garantie non ionisée (Selon Directive européenne 1999/2/CE) | Oui |

| Données de fabrication | |
|--|---|
| Récolte, Réception/Agréage, Triage, Lavage, Parage, Coupe, Blanchiment, Emboîtement, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition | |
| Conservation avant ouverture | A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante. |
| Conservation après ouverture | Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène. |



Poireaux entiers - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0002

Caractéristiques organoleptiques

| Aspect | Texture | Saveur/ Odeur |
|--|--|-----------------|
| Bonne tenue. Couleur blanc-crème ou blanc-verdâtre uniforme sur le fût | Tendre, enveloppement externe non fibreuse | Caractéristique |

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre

| Légumes | Coupe/calibre | % Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages | Origine(s) composant selon nos approvisionnements |
|------------------|------------------------------------|---|--|
| Poireaux entiers | Coupe : Longueur : 15 cm (+/- 3cm) | | Espagne |

Caractéristiques physico-chimiques

| pH du jus en sortie stérilisation | 3.8 à 4.6 |
|--|---|
| Défauts selon Décision n°47 du CTCPA concernant les Poireaux | Cible |
| Matières étrangères minérales | <=0.1% En masse rapporté à la masse totale du produit égoutté |

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE