



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
<b>Origine transformation</b>	Espagne		
<b>Définition produit</b>	Les poireaux entiers appertisés sont préparés à partir de bulbes et de feuilles frais issus de variétés d' <i>Allium porrum</i> L.		
<b>Liste des ingrédients</b>	Poireaux, eau, sel, acidifiant : acide citrique		
<b>Date de durabilité minimale</b>	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
3/1 FER MOYEN BLANC	2650	2500	1560
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>	Non		
<b>Information emballage</b>	Matériaux d'emballage : Fer et vernis à usage alimentaire		
<b>Conditions d'utilisation et de manutention</b>	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 <sub>2</sub>	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	
<b>Conservation avant ouverture</b>	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante.
<b>Conservation après ouverture</b>	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