



Betteraves rouges en lanières assaisonnées - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680027274	23277, 54309	CFS1_RBT234	Betterave rouge en lanières assaisonnée appertisée
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Les conserves de betteraves rouges sont préparées à partir de racines de <i>Beta vulgaris L var conditiva</i> .		
Liste des ingrédients	Betteraves rouges, eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre		
Date de durabilité minimale	30 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250	4000	2210
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Boîtes : Fer, vernis de protection : à usage alimentaire		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du sertis		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	Composition nutritionnelle																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>En moyenne pour 100g de produit égoutté</th> <th>Allégations nutritionnelles autorisées (2)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie (kJ)</td> <td>127</td> <td rowspan="10">Riche en fibres</td> </tr> <tr> <td>Energie (kcal)</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Matières Grasses (g)</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Dont acides gras saturés (g)</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Glucides (g)</td> <td>5,4</td> </tr> <tr> <td>Dont sucres (g)</td> <td>4,9</td> </tr> <tr> <td>Fibres alimentaires (g)</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Protéines (g)</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,80</td> </tr> </tbody> </table>		En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)	Energie (kJ)	127	Riche en fibres	Energie (kcal)	30	Matières Grasses (g)	0,1	Dont acides gras saturés (g)	0,1	Glucides (g)	5,4	Dont sucres (g)	4,9	Fibres alimentaires (g)	2,5	Protéines (g)	0,7	Sel (g)	0,80
	En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)																					
Energie (kJ)	127	Riche en fibres																					
Energie (kcal)	30																						
Matières Grasses (g)	0,1																						
Dont acides gras saturés (g)	0,1																						
Glucides (g)	5,4																						
Dont sucres (g)	4,9																						
Fibres alimentaires (g)	2,5																						
Protéines (g)	0,7																						
Sel (g)	0,80																						
	<p>(1) Apports Quotidiens de référence (2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE</p>																						

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 ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, 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.


Betteraves rouges en lanières assaisonnées - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0001

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.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Bien coupées, non délitées, non déchiquetées. Couleur rouge bordeaux brillant, non brune.	Ferme, non fibreuse, non boisée.	Sucrée, acidulée, 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
Betteraves rouges	Lanières : 2,5 x 2,5mm (+/- 0,5mm)	100	France

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	3.6 à 4.4
Défauts selon Décision n°48 du CTCPA concernant les Betteraves rouges	Cible
Betteraves tachées : Sont considérées comme tachées, les betteraves entières, les betteraves en tranches ou en rondelles présentant des taches noires ou brun foncé de dimension supérieure à 5 mm	<=5% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Défauts dimensionnels : concerne uniquement les betteraves en tranches ou en rondelles qui ne sont pas comprises entre 40 et 90 mm ou dépassant 5 mm d'épaisseur. -Tranches <=40mm. -Tranches >90mm et épaisseur supérieure à 5mm.	<=10% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique.	0% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés est supérieur à une fois et demie la tolérance.	

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE