



Asperges blanches 17/24 - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 25/06/2021

V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680047777	6408	CFS1_CABX05	Asperges blanches grosses appertisées
Origine transformation	Pérou		
Définition produit	Les Asperges blanches sont préparées à partir de variétés de <i>Asparagus officinalis</i> .		
Liste des ingrédients	Asperges blanches, eau, sel, acidifiant : acide citrique.		
Date de durabilité minimale	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
4/4 FER TOMBEAU OR OF	850	800	500
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 sertis		

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
Œufs 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)	75	Riche en fibres
Energie (kcal)	18	
Matières Grasses (g)	0,2	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	2,4	
Dont sucres (g)	1,9	
Fibres alimentaires (g)	1,2	
Protéines (g)	1,0	
Sel (g)	0,73	

(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, Lavage, Parage, Blanchiment, Emboîtage, 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.



Asperges blanches 17/24 - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 25/06/2021

V0002

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Couleur blanc à crème, bonne tenue	Tendre	Caractéristique, absence de saveur étrangère

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
Asperges	Très grosses. 17 à 24 unités par boîte	100	Pérou

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	4.5 à 5.5
Défauts selon Décision n°6 et n°14 du CTCPA concernant les Asperges	Cible
Sable ou terre	Absence
Turions ou morceaux tordus, présentant des taches ou flétrissures, attaques d'insectes, cicatrices, pointes désagrégées ou cassées, coupes défectueuses	<=5% en nombre
Pointes ouvertes : Sont considérées comme pointes ouvertes les bourgeons légèrement ouverts	<=5% en nombre
Longueur insuffisante : les unités d'un même récipient doivent avoir la même longueur que la longueur prédominante, à 2 cm près	>=15% en nombre

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE