



Asperges blanches 25/34 - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 15/10/2021

V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680047784	6409	CFS1_CABX06	Asperges blanches moyennes appertisées
<b>Origine transformation</b>	Pérou		
<b>Définition produit</b>	Les Asperges blanches sont préparées à partir de variétés de <i>Asparagus officinalis</i> .		
<b>Liste des ingrédients</b>	Asperges blanches, eau, sel, acidifiant : acide citrique.		
<b>Date de durabilité minimale</b>	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
4/4 FER TOMBEAU OR OF	850	800	500
<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
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 <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)	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 ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, 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



## Asperges blanches 25/34 - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 15/10/2021

V0002

## 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
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	Grosses. 25 à 34 unités par boîte	100	Pérou

## Caractéristiques physico-chimiques

<b>pH du jus en sortie stérilisation</b>	4.5 à 5.5
<b>Défauts selon Décision n°6 et n°14 du CTCPA concernant les Asperges</b>	<b>Cible</b>
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