



Croc'salade Sombrero - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680458719	446, 26807	CFS1_RSQ911	Mélange de légumes appertisés
Origine transformation	France		
Définition produit	La Croc'salade Sombrero appertisée est préparée à partir de variétés de <i>Daucus carota L</i> pour les carottes, de <i>Zea mays L. saccharata</i> pour le maïs, de <i>Pisum sativum L</i> pour les petits pois doux, d' <i>Apium graveolens L</i> pour le céleri, de <i>Capsicum annuum L</i> pour les poivrons rouges et de <i>Phaseolus vulgaris L</i> pour les haricots rouges secs trempés		
Liste des ingrédients	Mélange de légumes (maïs doux en grains 35%, carottes, pois doux, haricots rouges secs trempés, CELERI rave, poivrons rouges), eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre, acidifiant : acide citrique, arôme naturel		
Date de durabilité minimale	30 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250	4000	2800
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : 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 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	P
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)	327	Riche en fibres
Energie (kcal)	78	
Matières Grasses (g)	1,0	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	
Glucides (g)	12,3	
Dont sucres (g)	1,7	
Fibres alimentaires (g)	3,7	
Protéines (g)	3,0	
Sel (g)	0,60	

(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, Coupe/Calibrage, Réalisation du mélange, 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.



## Croq'salade Sombrero - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

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 caractéristique de chacun des constituants, non terne, ni brune	ferme et légèrement croquante, non molle, ni fibreuse, ni dure	Acidulée et légèrement sucrée

## 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
Maïs doux en grains		35	
Carottes dés	Dés 8X8X16mm (+/- 2mm)	17	
Pois doux	Non calibrés	14	
Haricots rouges	Secs trempés	11	
Céleri	Dés 8X8X16mm (+/- 2mm)	10	
Poivrons rouges	Dés 10x10x10 mm (+/- 2mm)	13	

## Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	3.4 à 4.4
Défauts	Cible
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique.	Absence en nombre sur 1kg
Matières Végétales Etrangères : Parties non comestibles et parties étrangères à la plante.	<=2 en nombre sur 1kg
Taches majeures : Taches de rouille, taches noires ou défaut d'épluchage supérieures à un cercle de 5mm de diamètre	<=2 en nombre sur 200g
Morceaux ou brisures : Graines (pois, maïs, riz, haricots) éclatées dont la chair est visible Tout morceau de légumes dont la coupe est < à la moitié de la coupe normale. Ananas : morceau < 10mm dans la plus grande dimension. Carottes et céleri râpés, pousses de haricots mungo : Morceaux <20mm	<=10% m/m sur 200g

## Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE