



Pois à la Parisienne - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0003

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680708821	33744	CFS1_CPL005	Mélange de légumes cuisinés appertisés
<b>Origine transformation</b>	France		
<b>Définition produit</b>	Les pois à la Parisienne appertisés sont préparés à partir de variétés de <i>Pisum sativum L</i> pour les petits pois, de <i>Daucus carota L</i> pour les carottes, d' <i>Allium cepa L</i> pour les oignons blancs et de <i>Agaricus bisporus</i> ou <i>Psalliota bispora</i> pour les champignons		
<b>Liste des ingrédients</b>	Légumes 67% (petits pois 50%, champignons de Paris émincés (sel, acidifiant : acide citrique ou E330, antioxydant : acide ascorbique ou E300) carottes, petits oignons blancs (sel, acidifiants : acide acétique ou E260 - acide lactique ou E270, affermissant : chlorure de calcium ou E509)), eau, sucre, persil, sel, bouillon de volaille (sel, arôme, graisse et viande de poulet, fécule et maltodextrine de pomme de terre, plantes aromatiques, épices, BLE, CELERI), arôme naturel d'épices, arôme naturel, arôme		
<b>Date de durabilité minimale</b>	36 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 SACHET FRAICHEUR	-	4350	-
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>	Non		
<b>Information emballage</b>	Polyester/Aluminium/Polyamide orienté/polypropylène (en contact avec le légume)		
<b>Conditions d'utilisation et de manutention</b>	Voir recommandation au dos du sachet		

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	P
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	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kJ)	191	
Energie (kcal)	46	
Matières Grasses (g)	0,3	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	5,4	
Dont sucres (g)	4,9	
Fibres alimentaires (g)	4,8	
Protéines (g)	2,9	
Sel (g)	0,79	

(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, Coupe/Calibrage, Mélange, Blanchiment, Ensachage, Jutage, Soudure/Marquage, Stérilisation, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition



Pois à la Parisienne - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0003

<b>Conservation avant ouverture</b>	A conserver selon DLUO inscrite sur l'étiquette 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

### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Pois de couleur homogène, vert plus ou moins foncé. Légumes non délités ou écrasés	Tendre	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
1. Pois lisses	Extra-fins < 7.5mm	50	France-Belgique-Pays Bas
2. Carottes dés	8X8X16 mm (+/- 3 mm)	6	France-Belgique
3. Champignons émincés	Epaisseur 6mm (+/- 1mm)	9	France
4. Oignons blancs	Diamètre 14-16mm (25% maxi hors calibre)	2	Belgique-Pays Bas
5. Sauce	-	33	

### Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.3 à 6.0
Défauts	Cible
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique. Substance toxique végétale	0 en nombre sur 1kg
Matières Végétales Etrangères : Parties non comestibles et parties étrangères à la plante	1 sur 1kg
Taches : Tache du légume ou défaut d'épluchage. Tache supérieure à un cercle de 5mm de diamètre (sauf pour les pommes de terre : verrues noires de 3 à 5mm de diamètre)	16 sur 500g
Brisures : Grains : pois non entiers, cotylédons séparés ou distincts. Légumes coupés (sauf champignons émincés) : morceaux dont la coupe est inférieure à la moitié de la coupe normale. Champignons émincés : morceaux inférieurs à 10mm dans la plus grande dimension	6% m/m sur 500g

### Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE