



Céleri râpé - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680806343	38859	CFS1_CDRP02	Céleri râpé appertisé
<b>Origine transformation</b>	France		
<b>Définition produit</b>	Les conserves de céleri râpé sont préparées à partir de racines d' <i>Apium graveolens L.</i>		
<b>Liste des ingrédients</b>	CELERI RAVE, eau, sel, vinaigre d'alcool, acidifiant : acide lactique, antioxydant : acide ascorbique		
<b>Date de durabilité minimale</b>	36 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 SACHET FRAICHEUR	-	4000	2210
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>	Non		
<b>Information emballage</b>	Matériaux d'emballage : 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)		Composition nutritionnelle		
	A : Absence P : Présence T : Traces		En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A	Energie (kJ)	69	Riche en fibres
Crustacés et produits à base de crustacés	A	Energie (kcal)	16	
Œufs et produits à base d'œufs	A	Matières Grasses (g)	0,2	
Poissons et produits à base de poissons	A	Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Arachides et produits à base d'arachides	A	Glucides (g)	2,4	
Soja et produits à base de soja	A	Dont sucres (g)	1,0	
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A	Fibres alimentaires (g)	1,1	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A	Protéines (g)	0,7	
Céleri et produits à base de céleri	P	Sel (g)	0,88	
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			

(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, Blanchiment, Ensachage, Jutage, Soudure/Marquage, Stérilisation, Étiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
<b>Conservation avant ouverture</b>	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage 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.



Céleri râpé - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0002

### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
blanc crème	croquante	caractéristique, pas trop acide

### 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
Céleri râpé	Coupe de la section: 2.5 X 2.5 mm (+/- 0.5 mm)	100	France-Belgique-Pays Bas

### Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	3.5 à 4.4
Défauts	Cible
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique. Substance toxique végétale	Absence en nombre sur 200g net égoutté
Taches : Lanière présentant une zone marron foncé ou noire supérieure à 5 mm	<=6 en nombre sur 200g net égoutté
Débris : Lanières inférieures à 2 cm	<=20% m/m sur 100g

### Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE