



Garniture 4 légumes - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 25/06/2021

V0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680957113	34597, 49022	CFS1_RGL942	Mélange de légumes appertisés
Origine transformation	France		
Définition produit	Les conserves de Garniture 4 légumes sont préparées à partir de variétés fraîches et saines de <i>Daucus carota</i> L pour les carottes, de <i>Phaseolus vulgaris</i> L pour les haricots verts et les flageolets et de <i>Solanum tuberosum</i> L pour les pommes de terre.		
Liste des ingrédients	Légumes en proportion variable (jeunes carottes, haricots verts, pommes de terre, flageolets verts), eau, sel		
Date de durabilité minimale	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250	4000	2565
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Fer et vernis de protection à usage alimentaire		
Conditions d'utilisation et de manutention	Manipuler avec précaution		

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
Anhydride 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)	201	Riche en fibres
Energie (kcal)	48	
Matières Grasses (g)	0,3	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	7,3	
Dont sucres (g)	0,5	
Fibres alimentaires (g)	3,5	
Protéines (g)	2,2	
Sel (g)	0,67	

(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, 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.



Garniture 4 légumes - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 25/06/2021

V0001

Conservation après ouverture

Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +4°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
Flageolets et haricots verts bien verts, carottes oranges et pommes de terre crème	Tendre	Caractéristique de chacun des légumes

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
carottes	Très fines 15-18 mm (Tolérances hors calibre : 20%)	25	France-Belgique-Pays Bas
Haricots verts	Fins <= 9.0 mm (8% maximum en masse de calibre supérieur) coupés 4cm (+/- 1cm)	25	Belgique-France-Pays Bas
Flageolets verts	Non calibrés	25	France
Pommes de terre	Non calibrées	25	France-Belgique-Pays Bas-Allemagne

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.1 à 5.9
Défauts	Cible
Corps étranger : D'origine minérale, animale ou organique	0 en nombre sur 10kg
Matière végétale étrangère : Toute matière provenant directement de l'un des légumes constituant le mélange : tiges, feuilles ...	<=10 en nombre sur 3kg
Taches : Taches de diamètre supérieur à 5mm. Sauf flageolets : Taches foncées de diamètre supérieur à 2mm.	<=6 en nombre sur 500g
Morceaux ou brisures : -Carottes/Haricots verts : morceaux de longueur inférieur à 20mm. -Pommes de terre : tout morceau d'origine mécanique inférieur à une demi pomme de terre.	<=10% m/m sur 500g

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE