


| | | |
|--|---|-------------------|
|  | Garniture 4 légumes - BONDUELLE RESTAURATION | Version n° |
| | Edité le : 31/07/2019 | 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 L</i> pour les carottes, de <i>Phaseolus vulgaris L</i> pour les haricots verts et les flageolets et de <i>Solanum tuberosum L</i> pour les pommes de terre. | | |
| Liste des ingrédients | Légumes en proportion variable (jeunes carottes, haricots verts, pommes de terre, flageolets verts), eau, sel | | |
| Date Limite d'Utilisation Optimale | 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 |
| Anhydre 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 aux végétariens | X | |
| Ce produit convient aux végétaliens | 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 : 31/07/2019 | | 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 |
| Jeunes carottes | Très fines 15-18 mm (Tolérances hors calibre : 20%) | 25 |
| Haricots verts | Fins <= 9.0 mm (8% maximum en masse de calibre supérieur) coupés 4cm (+/- 1cm) | 25 |
| Flageolets verts | Non calibrés | 25 |
| Pommes de terre | Non calibrées | 25 |

| 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 |