

Caractéristiques organoleptiques		
Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Couleur vive, légumes non délités : bien visibles	Hétérogène sur les courgettes, ni trop molle, ni trop ferme	Caractéristique, note cuisinée « provençale » équilibrée, ni trop acide, ni trop épicée

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
Courgettes vertes	Rondelles diamètre 20-40mm 20% maxi hors calibre Epaisseur 6mm +/- 1mm	45
Courgettes vertes prérites	Rondelles diamètre 20-45mm 20% maxi hors calibre Epaisseur 2.5 à 6mm +/- 1mm	13
Oignons	Oignons : Dés 6x6x7 mm (+/- 1mm)	6
Tomate	Tomate : Dés 12x12mm (+/- 3mm)	6
Sauce	.	30

Caractéristiques physico-chimiques	
pH du jus en sortie stérilisation	3.8 à 4.5
Défauts	Cible
Corps étranger : D'origine animale, minérale ou organique.	0 en nombre sur 3kg
Matières végétales étrangères : Toute matière végétale étrangère provenant de l'un des légumes constituant le mélange : tige, feuilles, ...	<=1 en nombre sur 3kg
Tache : Tache brune ou noire de diamètre supérieur à 3mm	<=5 en nombre sur 500g.

Raison Sociale du Vendeur
Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE