



Macédoine de légumes SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083681021561	83537	CFS1_RMA929	Macédoine de légumes sous vide appertisés
Origine transformation	France		
Définition produit	La macédoine de légumes sous vide appertisée est préparée à partir de petits pois, de haricots verts, de flageolets verts, de carottes et de navets et comportent au minimum 50% de légumes verts.		
Liste des ingrédients	Mélange de légumes (carottes, navets, haricots verts, petits pois, flageolets verts), eau, sel, sucre, correcteurs d'acidité : acide lactique - E575, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique		
Date de durabilité minimale	30 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
4/1 FER MOYEN BLANC	3100	2235	2000
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Fer et vernis à usage alimentaire		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du serti		

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)	182	Riche en fibres
Energie (kcal)	44	
Matières Grasses (g)	0,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	4,8	
Dont sucres (g)	2,1	
Fibres alimentaires (g)	4,9	
Protéines (g)	2,5	
Sel (g)	0,53	

(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 ionisée (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe/Calibrage, 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.



Macédoine de légumes SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0002

Conservation après ouverture

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
coupe nette, morceaux non délités, couleur franche	non fibreuse, ni molle	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. Petits pois doux	M - 10% mini à respecter	1+2+3 = 50% min	France-Belgique-Pays Bas
2. Haricots verts	MF, coupés 13 mm (+/- 2 mm) - 10% mini à respecter	1+2+3 = 50% min	France-Belgique-Pays Bas
3. Flageolets verts	10% mini à respecter	1+2+3 = 50% min	France
4. Carottes	8X8X16 mm (+/- 3 mm) - 15% mini à respecter	4+5 = 50% maxi	France-Belgique
5. Navets	8X8X16 mm (+/- 3 mm) - 25% maxi à respecter	4+5 = 50% maxi	France

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	1.8 à 2.4
Défauts	Cible
Légumes fibreux	<=3% m/m sur PNE
Matières végétales étrangères	<=0,5% m/m sur PNE
Tachés : Morceaux présentant des taches foncées de dimension supérieure à 3 mm	<=3% m/m sur PNE
Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés dans le tableau ci-dessus est supérieur à une fois et demie la tolérance.	.

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE