

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Poireaux entiers (Blancs de poireaux)
Code produit	4625
Format	3/1
Poids Net Total	2400 g
Poids Net Égoutté	1500 g
Liste des Ingrédients	Poireaux, eau, sel, acidifiant : acide citrique (E330)
Campagne de Production	Décembre à Mars
Origine légume	Sologne (France)
Nombre d'unité	15 à 25



NOMBRE DE PARTS	
Adultes	Selon utilisation
Enfants	

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°47 – Conserves de poireaux

Blancs de poireaux : Poireaux entiers, conserves préparées à partir de produits frais, sains, en bon état et ayant atteint un développement convenable Ils doivent être parés soigneusement et les racines doivent être coupées au niveau du bulbe.

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	< 4,5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture limpide et de teinte claire, calibre des fûts homogènes, absence de matières étrangères.
Couleur	Blanc-crème ou blanc-verdâtre.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Tendre et de bonne tenue.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
Durée de vie du produit	DDM : 3 ans
Critères Microbiologiques	<p>Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). <p>Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 récipients incubés</p>

FICHE TECHNIQUE

POIREAUX ENTIERS "BLANCS DE POIREAUX"

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	122	1%	Glucides (g)	4,4	2%
Energie (kcal)	29		Dont sucres (g)	3,0	3%
Matières Grasses (g)	0,1	0%	Fibres alimentaires (g)	2,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,3	3%
			Sel (g)	0,75	13%

*pour 100 g de produit égoutté

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronormes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,43 m
Palette de 8 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
88/palette	264/palette	760 à 815 kg
GENCOD PRODUIT		3 251 580 002 053

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

TRI SELECTIF :



**L'emballage est 100% recyclable
et convient au tri sélectif.**

RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Cuidités

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
30	30	50	70	90 à 120	80
Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)					
10 sur 20 au minimum					