

### POIREAUX ENTIERS "BLANCS DE POIREAUX"

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Poireaux entiers (Blancs de poireaux)</b>
Code produit	4625
<b>Format</b>	<b>3/1</b>
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
<b>Aspect</b>	Liquide de couverture limpide et de teinte claire, calibre des fûts homogènes, absence de matières étrangères.
<b>Couleur</b>	Blanc-crème ou blanc-verdâtre.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Tendre et de bonne tenue.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 3 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	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 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours</li> <li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés

### 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 gastronomes. 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