



#### DENOMINATIONS ET CODE EAN (DIRECTIVE 2000/13/CE ET SES MODIFICATIONS)

D. commerciale : Mouliné de légumes variés

D. réglementaire : Mouliné de légumes

EAN 1L : 3 274 930 000 011

EAN 30 cL : 3 274 930 000 059

#### MENTIONS (REGLEMENT 834/2007 CE ET SES MODIFICATIONS)

Point vert

Riche en fibres

Produit issu de l'agriculture biologique

Certifié par Qualité France SAS - Le Guillaumet - 92046 LA DEFENSE CEDEX

Agrément FR-BIO 10

#### CONDITIONNEMENT ET VOLUME

Complexe carton/aluminium/polyéthylène

Volume : 1 l et 30cl

#### LISTE DES INGREDIENTS (DIRECTIVE 2000/13/CE ET SES MODIFICATIONS)

Eau, légumes\* 46.7%\* (pommes de terre\*, carottes\*, céleri-rave\*, oignons\*, choux-fleurs\*, poireaux\*, haricots verts\*), amidon de blé\*, huile d'olive vierge extra\*, sel, extrait de levure, arôme naturel, arôme naturel de poivre.

\*Issu de l'agriculture biologique

#### DLC / DLUO

A consommer de préférence avant le : 18 mois

#### MODE DE CONSERVATION

Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer sous 3 jours.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 mL	Par portion (250 mL)	Par portion (300 mL)
Energie	127 kJ / 30 kcal	318 kJ / 76 kcal	381 kJ / 91 kcal
Protéines	0,6 g	1,5 g	1,8 g
Glucides	3,9 g	9,8 g	11,7 g
<i>Dont sucres</i>	2,5 g	6,3 g	7,5 g
Lipides	1,0 g	2,5 g	3,0 g
<i>Dont a. g. saturés</i>	0,2 g	0,5 g	0,6 g
Fibres	1,7 g	4,3 g	5,1 g
Sodium	0,24 g	0,6 g	0,72 g
<i>Equivalent Sel</i>	0,6 g	1,5 g	1,8 g

**OGM** (REGLEMENT 1829/2003 ET 1830/2003 ET LEURS MODIFICATIONS)

Ce produit n'est pas produit à partir d'OGM.

**IONISATION** (DIRECTIVE 1999/2 ET 1999/3)

Ce produit n'est pas ionisé.

**CONTAMINANTS** (REGLEMENT 1881/2006 ET SES MODIFICATIONS)

Les ingrédients entrant dans la composition de ce produit sont conformes à la réglementation concernant la dioxine, les métaux lourds, les mycotoxines et les pesticides.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

CRITERES	VALEURS	UNITES	TOLERANCES
pH	5,7	-	+/- 0.4
Extrait sec	78	g/kg	+/- 10
Sel	6	g/kg	5 à 8
Poids net	1030	g	décret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net	1000	ml	
Protéines	0,6	g/100 mL	+/- 2
Glucides (par différence)	3,9	g/100 mL	+/- 2
Matières grasses	1,0	g/100 mL	+/- 1

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Absence de déformation et de variation de pH supérieure à 0,5 unité pH suite à l'étuvage à 37°C et à 55°C pendant 7 jours.

Analyse par cytométrie de flux : résultat négatif après 2 jours à 30°C

Micro-organismes : sans préjudice des règles concernant la santé publique, aucun micro-organisme susceptible de se développer dans les conditions normales de stockage.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Texture : Présence de petits morceaux de légumes

Couleur : jaune orange

Odeur et saveur : Caractéristique d'un potage de légumes

Aspect : Mouliné

**COORDONNEES**

S.I.L.L.

Le raden

29860 PLOUVIEN

France

Tél. : 02.98.40.90.30

Fax : 02.98.40.00.76

Code emballer : EMB 29209D

Estampille sanitaire : FR 29.209.090 CE

**ALLERGENES** (DIRECTIVE 2007/68/CE ET SES MODIFICATIONS)

Allergène		Présence	Absence	En cas de présence Ingrédient concerné
Arachides et dérivés			X	
Œufs et dérivés			X	
Poissons et dérivés			X	
Crustacés et dérivés			X	
Soja et dérivés			X	
Lait et dérivés			X	
Céréales contenant du gluten	Blé	X		Amidon de blé
	Avoine		X	
	Orge		X	
	Seigle		X	
	Epeautre		X	
	Kamut		X	
Fruits à coques ou fruits secs ou noix	Amande		X	
	Noix		X	
	Pistache		X	
	Noix de pécan		X	
	Noix du Queensland		X	
	Noix du Brésil		X	
	Noix de cajou		X	
	Noix de macadamia		X	
Céleri et dérivés		X		Légume (céleri-rave)
Moutarde et dérivés			X	
Graine de sésame et dérivés			X	
Anhydrides sulfureux et sulfites (>10mg SO <sub>2</sub> par L ou par kg)			X	
Lupin et dérivés			X	
Mollusques et dérivés			X	
Autres			X	