



# Fiche technique

## Velouté de poireaux - Pommes de terre

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

D. commerciale : Velouté de poireaux - pommes de terre

D. réglementaire : Velouté de poireaux et de pommes de terre

EAN 25 cL : 3 274 935 011 517

EAN 1L : 3 274 935 101 102

### MENTIONS

Point vert

### CONDITIONNEMENT ET VOLUME

Complexe carton/aluminium/polyéthylène

Volume : 1 l et 25 cL

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

Eau, poireaux 17%, pommes de terre 15%, oignons 5.8%, épinards, beurre, amidon de riz, crème fraîche, lactose et protéines de lait, sel, persil, arômes naturels, extrait de levure.

### 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)
Energie	150 kJ / 35 kcal	380 kJ / 90 kcal
Protéines	1.0 g	2.5 g
Glucides	5.5 g	13,8 g
<i>Dont sucres</i>	0.5 g	1.3 g
Lipides	1.0 g	2.5 g
<i>Dont a. g. saturés</i>	0.5 g	1.3 g
Fibres	0.5 g	1.3 g
Sodium	0.28 g	0.70 g
<i>Equivalent Sel</i>	0.7 g	1.78 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.



# Fiche technique

## Velouté de poireaux - Pommes de terre

### CONTAMINANTS (RÈGLEMENT 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	80	g/kg	+/- 10
Sel	7	g/kg	6.5 à 9.5
Poids net	1031	g	décret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net	1000	ml	
Protéines	1.0	g/100 mL	+/- 2
Glucides (par différence)	5.5	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 : Homogène et onctueuse

Couleur : vert

Odeur et saveur : Caractéristique d'un potage de poireaux et pommes de terre

Aspect : Velouté

### COORDONNEES

S.I.L.L.

Le raden

29860 PLOUVIEN

France

Tél. : 02.98.40.90.30

Fax : 02.98.40.00.76

Code emballeur : EMB 29209D

Estampille sanitaire : FR 29.209.90 CE



# Fiche technique

## Velouté de poireaux - Pommes de terre

**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		beurre, crème, lactose et protéines de lait
Céréales contenant du gluten	Blé		X	
	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	
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	