



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Légumes :

Tous les légumes utilisés doivent être sains, de qualité saine loyale et marchande et sans trace ni attaque de parasites ou de maladies, exempts de parties molles, moisies et de corps étrangers.

Tous les légumes sont triés, lavés, parés puis cubetés.

Autres matières premières

Les autres matières entrant dans la préparation du mix de légumes sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques.

Les caractéristiques générales du produit ainsi que les caractères de qualité sont basés sur les usages culinaires.

PHYSICO-CHIMIE

pH : 5.9 à 6.2

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Mélange harmonieux des différents légumes cuits sous vide.

Bon goût de légumes vapeur.

Sans saveur, ni odeur étrangère.

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Incubation 7 jours à 37°C et 55°C.

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Lavage, triage, parage des légumes
- Pesée et préparation des différents ingrédients
- Blanchiment mélange en bassines
- Dosage volumétrique
- Emboîtement sous vide
- Sertissage
- Marquage
- Stérilisation
- Refroidissement
- Palettisation
- Conditionnement

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **4 ans**

MARQUAGE AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DDM SUR L'UN DES FONDS :

Ex :

XLA211 IM 14:28 => Code fabricant + L + Lettre de l'année +
quantième + code produit + Heure de fab.
31/12/2022 => DDM

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOÎTE et FONDS : vernis intérieurement.

ÉTIQUETTE : papier 80 g/ m²

PALETTISATION

Format de l'UVC	Boîtes par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
3/1	3	11	9	99

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Mélange de légumes sous vide

QUANTITÉS

Format	3/1
Contenance (ml)	2650
Poids net (g)	2000
Poids net égoutté (g)	1675
Nombre de portions	16 à 17

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Légumes en proportions variables (maïs, petits pois, olives vertes, olives noires, poivrons rouges), eau, sel.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	317 kJ / 76 kcal	4	317 kJ / 76 kcal	4
Matières grasses	1,3 g	2	1,3 g	2
- dont acides gras saturés	0,3 g	2	0,3 g	2
Glucides	11,2 g	4	11,2 g	4
- dont sucres	2,5 g	3	2,5 g	3
Fibres alimentaires	4,3 g		4,3 g	
Protéines	2,6 g	5	2,6 g	5
Sel	1,6 g	27	1,6 g	27

Ces informations sont soumises à tolérances.

(*) Apports de Références : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

DIVERS

À consommer de préférence avant le :
voir la date figurant sur l'un des fonds.

Avant ouverture : se conserve dans un endroit frais et sec.

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et à consommer dans les 3 - 4 jours.

Produit préparé en Italie.

CONSERVES FRANCE
Domaine du Grand Frigolet
13150 TARASCON

EMB 13108 A

CONSEILS D'UTILISATION

Ce mélange de légumes peut se consommer froid ou chaud. Dégusté seul en vinaigrette ou bien associé à d'autres ingrédients (type salade, pâtes, riz,...) il apportera une touche méditerranéenne à tous vos plats !