



Salsifis - AVRIL

Version n°

Edité le : 30/03/2023

V0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03464130003428	4470	CFS2_RSA241	Salsifis
Origine transformation	France		
Définition produit	Salsifis appertisés, préparés à partir de racines fraîches de <i>Tragopogon porrifolius</i> L. ou de <i>Scorzonera hispanica</i> L.		
Liste des ingrédients	Salsifis, eau, sel, acidifiant : acide citrique (ou E330), antioxydant : acide ascorbique (ou E300).		
Date de durabilité minimale	24 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
4/4 FER MOYEN BLANC OF	850	800	500
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du sertis		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO ₂	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Composition nutritionnelle		
	En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kJ)	133	
Energie (kcal)	32	
Matières Grasses (g)	50,0	
Dont acides gras saturés (g)	10,0	
Glucides (g)	430,0	
Dont sucres (g)	130,0	
Fibres alimentaires (g)	310,0	
Protéines (g)	100,0	
Sel (g)	0,57	
Sodium (g)	20,0	

(1) Apports Quotidiens de référence

(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X	
Ce produit convient au régime végétalien	X	

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Conservation avant ouverture	A conserver à température ambiante.
Conservation après ouverture	Après ouverture, conservez au réfrigérateur à 4°C maximum, dans un récipient alimentaire propre et fermé et consommez dans un délai maximum de 48h.



Salsifis - AVRIL

Version n°

Edité le : 30/03/2023

V0001

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Salsifis couleur homogène, blanc crème pouvant être légèrement rosé. Additionnés d'un liquide de couverture de teinte claire et limpide, ou pouvant aller jusqu'à l'opalescence, et comporter quelques légers dépôts d'amidon.	Tendres et de bonne tenue.	Franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère ou anormale.

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre

Légumes	Coupe/calibre	% Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Salsifis	Longueur : 35 mm min. Diamètre : 5 mm min	100	

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	4.0 à 4.4 (valeurs indicatives)
Défauts selon Décision n°69 du CTCPA concernant les Salsifis	Cible
Défauts dimensionnels	<=20% du poids net égoutté
Salsifis tachés (salsifis ayant des taches foncées de dimension supérieure à 5 mm).	<=12% du poids net égoutté
Salsifis creux ou fibreux (salsifis étant creux sur plus de la moitié de sa longueur (ce défaut ne concerne pas les salsifis petites coupes))	<= 5% du poids net égoutté
Matière étrangère minérale	Absence

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE