

	Croq'salade Sawai - BONDUELLE RESTAURATION	Version n°
	Edité le : 31/07/2019	V0003

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680458696	6460	CFS1_RSQ922	Mélange de légumes et fruits appertisés
Origine transformation	France		
Définition produit	Les Croq'salades appertisées sont préparées à partir de variétés de <i>Daucus carota L</i> pour les carottes, de <i>Zea mais L succharata</i> pour le maïs, d' <i>Apium graveolens L</i> pour le céleri, de <i>Capsicum annum L</i> pour les poivrons verts et d' <i>Ananas comosus</i> pour les ananas.		
Liste des ingrédients	Mélange de légumes 52% (maïs doux en grains, carottes, CELERI rave, poivrons verts), eau, ananas 10% (sucre, acidifiant : acide citrique), sucre, sel, vinaigre d'alcool, arôme naturel d'ananas, acidifiant : acide lactique		
Date Limite d'Utilisation Optimale	30 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250	4000	2600
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Fer, vernis de protection : à usage alimentaire		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du serti		

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	P
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)	295	Riche en fibres
Energie (kcal)	70	
Matières Grasses (g)	0,6	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	13,6	
Dont sucres (g)	3,9	
Fibres alimentaires (g)	2,7	
Protéines (g)	1,2	
Sel (g)	0,45	

(1) Apports Quotidiens de référence

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

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient aux végétariens	X	
Ce produit convient aux végétaliens	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

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe/Calibrage, Réalisation du mélange, Blanchiment, Emboîtement, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante.

	Croq'salade Sawai - BONDUELLE RESTAURATION	Version n°
	Edité le : 31/07/2019	V0003
Conservation après ouverture	Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène	

Caractéristiques organoleptiques		
Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
couleur caractéristique de chacun des constituants, non terne, ni brune	ferme et légèrement croquante, non molle, ni fibreuse, ni dure	Acidulée et légèrement sucrée

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
Maïs doux en grains	-	36
Carottes dés	Dés 6 x 6 x 7mm (+/- 1 mm)	24
Ananas	Coupe	17
Poivrons verts	Dés 10X10X10 (+/- 2mm)	7
Céleri	Dés 8X8X16mm (+/- 2mm)	16

Caractéristiques physico-chimiques	
pH du jus en sortie stérilisation	3.4 à 4.4
Défauts	Cible
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique.	Absence en nombre sur 1kg
Matières Végétales Etrangères : Parties non comestibles et parties étrangères à la plante.	<=2 en nombre sur 1kg
Taches majeures : Taches de rouille, taches noires ou défaut d'épluchage supérieures à un cercle de 5mm de diamètre	<=2 en nombre sur 200g
Morceaux ou brisures : Grains de maïs éclatés dont la chair est visible. Tout morceau de légumes dont la coupe est < à la moitié de la coupe normale. Ananas : morceau < 10mm dans la plus grande dimension	<=10% m/m sur 200g

Raison Sociale du Vendeur
Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE