

|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
|  | <b>Betteraves rouges en lanières assaisonnées - BONDUELLE RESTAURATION</b> | <b>Version n°</b> |
|   | Edité le : 18/03/2022  | V0001             |

| GTIN  | Code court JDE  | Code recette               | Dénomination légale                                |
|---|---|----------------------------|--|
| 03083680027274                                    | 23277, 54309  | CFS1_RBT234                | Betterave rouge en lanières assaisonnée appertisée |
| <b>Origine culture et récolte</b>                 | France  |                            |  |
| <b>Origine transformation</b>                     | France  |                            |  |
| <b>Définition produit</b>                         | Les conserves de betteraves rouges sont préparées à partir de racines de <i>Beta vulgaris L var conditiva</i> . |                            |  |
| <b>Liste des ingrédients</b>                      | Betteraves rouges, eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre   |                            |  |
| <b>Date de durabilité minimale</b>                | 30 mois   |                            |  |
| <b>Format</b>                                     | <b>Capacité (ml)</b>  | <b>Poids net total (g)</b> | <b>Poids net égoutté (g)</b>                       |
| 5/1 FER MOYEN BLANC                               | 4250  | 4000                       | 2210   |
| <b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>    | Non   |                            |  |
| <b>Information emballage</b>                      | Boîtes : Fer, vernis de protection : à usage alimentaire  |                            |  |
| <b>Conditions d'utilisation et de manutention</b> | Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du serti                 |                            |  |

| Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)                                  |   | Composition nutritionnelle   |   |  |
|--|---|------------------------------|---|--|
|  | A : Absence<br>P : Présence<br>T : Traces |                              | En moyenne pour<br>100g de produit<br>égoutté | Allégations<br>nutritionnelles<br>autorisées (2) |
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten                | A   | Energie (kJ)                 | 127   | Riche en fibres                                  |
| Crustacés et produits à base de crustacés  | A   | Energie (kcal)               | 33  |  |
| Œufs et produits à base d'œufs   | A   | Matières Grasses (g)         | 0,1   |  |
| Poissons et produits à base de poissons  | A   | Dont acides gras saturés (g) | 0,1   |  |
| Arachides et produits à base d'arachides   | A   | Glucides (g)                 | 5,4   |  |
| Soja et produits à base de soja  | A   | Dont sucres (g)              | 4,9   |  |
| Lait, produits laitiers et produits à base de lait   | A   | Fibres alimentaires (g)      | 2,5   |  |
| Fruits à coque et produits à base de ces fruits  | A   | Protéines (g)                | 0,7   |  |
| Céleri et produits à base de céleri  | A   | Sel (g)                      | 0,80  |  |
| 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 <sub>2</sub> | A   |                              |   |  |
| Lupin et produits à base de lupin  | A   |                              |   |  |
| Mollusques et produits à base de mollusques  | A   |                              |   |  |

(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   |     | Non issu d'OGM<br>(Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE) | Oui |
| Ce produit convient au régime végétarien strict    | X   |     | Garantie non ionisé<br>(Selon Directive européenne 1999/2/CE)              | Oui |
| Ce produit convient au régime végétalien           | X   |     |  |     |

| Données de fabrication   |   |
|--|---|
| Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe, Blanchiment, Emboîtement, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition |   |
| <b>Conservation avant ouverture</b>  | A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante.  |
| <b>Conservation après ouverture</b>  | 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. |

|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
|  | <b>Betteraves rouges en lanières assaisonnées - BONDUELLE RESTAURATION</b> | <b>Version n°</b> |
|   | Edité le : 18/03/2022  | V0001             |

### Caractéristiques organoleptiques

| Aspect  | Texture                          | Saveur/ Odeur                      |
|---|----------------------------------|------------------------------------|
| Bien coupées, non délitées, non déchiquetées. Couleur rouge bordeaux brillant, non brune. | Ferme, non fibreuse, non boisée. | Sucrée, acidulée, caractéristique. |

### Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

### Composition / Coupe / Calibre

| Légumes           | Coupe/calibre                      | % Mis en œuvre<br>Objectif à respecter<br>sur 10 emballages | Origine(s) composant selon nos<br>approvisionnements |
|-------------------|------------------------------------|---|--|
| Betteraves rouges | Lanières : 2,5 x 2,5mm (+/- 0,5mm) | 100   | France   |

### Caractéristiques physico-chimiques

|   |  |
|---|--|
| <b>pH du jus en sortie stérilisation</b>  | 3.6 à 4.4  |
| <b>Défauts selon Décision n°48 du CTCPA concernant les Betteraves rouges</b>  | <b>Cible</b>   |
| Betteraves tachées : Sont considérées comme tachées, les betteraves entières, les betteraves en tranches ou en rondelles présentant des taches noires ou brun foncé de dimension supérieure à 5 mm                                | <=5% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté  |
| Défauts dimensionnels : concerne uniquement les betteraves en tranches ou en rondelles qui ne sont pas comprises entre 40 et 90 mm ou dépassant 5 mm d'épaisseur. -Tranches <=40mm. -Tranches >90mm et épaisseur supérieur à 5mm. | <=10% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté |
| Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique.   | 0% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté    |
| Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés est supérieur à une fois et demie la tolérance.   | .  |

### Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE