



Carottes en rondelles - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Édité le : 31/05/2021

V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680000666	6433	CFS1_RCM121	Carottes en rondelles
<b>Origine transformation</b>	France		
<b>Définition produit</b>	Carottes en rondelles en conserves, préparées à partir de variétés cylindroconiques de racines de "Daucus carota L", coupées en tranches planes d'un diamètre maximum de 35 mm et d'une épaisseur maximale de 8 mm.		
<b>Liste des ingrédients</b>	Carottes, eau, sel, sucre		
<b>Date de durabilité minimale</b>	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250	4000	2400
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>	Non		
<b>Information emballage</b>	Matériaux d'emballage : Fer et vernis 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)	
	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 <sub>2</sub>	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)	119	Riche en fibres
Energie (kcal)	28	
Matières Grasses (g)	0,2	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	4,8	
Dont sucres (g)	3,4	
Fibres alimentaires (g)	2,5	
Protéines (g)	0,6	
Sel (g)	0,55	

(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 végétarien strict	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

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe/Calibrage, Blanchiment, Emboîtement, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
<b>Conservation avant ouverture</b>	A conserver à température ambiante.
<b>Conservation après ouverture</b>	Conservez au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h.



## Carottes en rondelles - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0002

## Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Carottes de couleur rouge ou orangée sensiblement uniforme ; additionnées d'un liquide de couverture de teinte claire et limpide	Bonne tenue sans fermeté excessive	Franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère.

## 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
Carottes rondelles	Coupe ondulée. Epaisseur : 6 à 7mm. Calibre : 20-35mm (Tolérance 20% hors calibre).	100	France-Belgique-Pays Bas

## Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.1 à 5.4 (valeurs indicatives)
Défauts selon Décision n°85 du CTCPA concernant les Carottes	Cible
Tiges (morceaux de pétioles de longueur supérieure à 2 mm)	<=20% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Matières étrangères végétales (morceaux non comestibles de la plante (fane, etc) et matières végétales n'appartenant pas à la plante)	<=1% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Hors calibre (carottes de diamètre >35mm et épaisseur >8mm)	<=25% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté

## Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE