



Version n°

Edité le : 29/08/2022

V0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435649863407	147949	CFS2_RBT235	BETTERAVES ROUGES RAPEES ASSAISONNEES
Origine transformation			
Définition produit	Les conserves de betteraves rouges sont préparées à partir de racines de « Beta vulgaris L » (variété rapacea rubra).		
Liste des ingrédients	Betteraves rouges, eau, vinaigre d'alcool, sel.		
Date de durabilité minimale			
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250		-
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	Composition nutritionnelle			
	En moyenne pour 100g de produit			
	Allégations nutritionnelles autorisées (2)			
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A	Energie (kJ)	106	
Crustacés et produits à base de crustacés	A	Energie (kcal)	25	
Œufs et produits à base d'œufs	A	Matières Grasses (g)	30,0	
Poissons et produits à base de poissons	A	Dont acides gras saturés (g)	0,0	
Arachides et produits à base d'arachides	A	Glucides (g)	350,0	
Soja et produits à base de soja	A	Dont sucres (g)	330,0	
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A	Fibres alimentaires (g)	230,0	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A	Protéines (g)	100,0	
Céleri et produits à base de céleri	A	Sel (g)	0,47	
Moutarde et produits à base de moutarde	A	Sodium (g)	18800,0	
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			

(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.

Caractéristiques organoleptiques		
Aspect	Texture	Saveur/ Odeur



		Version n°
		V0001
		Edité le : 29/08/2022
Betteraves râpées de couleur rouge, franche, homogène et caractéristique ; additionnés d'un liquide de couverture 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
BETTERAVES ROUGES RAPEES ASSAISONNEES, AROMATISEES	Section de 2,5 x 2,5 mm environ	100	

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	3.7 à 4.1(valeurs indicatrices)
Défauts selon Décision n°48 du CTCPA concernant les Betteraves rouges	Cible
Betteraves tachées (betteraves présentant des taches noires ou brun foncé de dimension supérieure à 5mm.)	<= 5 % du poids net égoutté
Matières étrangères minérales	Absence

Raison Sociale du Vendeur

--