

			Version n°
	Date d'extraction :	2024-12-09 10:54:27	001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435649863407	147949	CMC2_RBT235	BETTERAVES ROUGES RAPEES ASSAISONNEES CE2
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Les conserves de betteraves rouges sont préparées à partir de racines de « Beta vulgaris L » (variété rapacearubra).		
Liste des ingrédients	Betteraves rouges, eau, vinaigre d'alcool, sel.		
Date de durabilité minimale	36 mois		
FORMAT	Capacité (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET EGOUTTE (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250 mL	4000 g	2210 g
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		

Allergènes Majeurs (Selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence E : Exempté P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge,avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, etproduits à base de ces céréales.	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 et produits à base de lait	A
Fruits à coque , et produits à base de ces fruits amandes, noisettes, noix , noix de cajou , noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland	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 desésame	A
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO2	A
Lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

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

Composition nutritionnelle		
	En moyenne Pour 100g deproduit	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie kJ	106	
Energie kcal	25	
Matières grasses (g)	0.3	
- Dont AG saturés (g)	0.0	
Glucides (g)	3.5	
- Dont sucres (g)	3.3	
Fibre (g)	2.3	
Protéines (g)	1.0	
Sel (g)	0.47	
Sodium (mg)	188	

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

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	
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

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 toutes 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 SAISONNEES, AROMATISEES	Section de 2,5 x 2,5 mm environ	100	France

Caractéristiques physico-chimiques	
pH du jus en sortie stérilisation	3.7 à 4.1 (valeurs indicatrices)
Défauts	Cible
Matières étrangères minérales	Absence
Betteraves tachées (définition : lanières de betteraves présentant des taches noires ou brun foncé de dimension supérieure à 5 mm)	≤ 7,5 % poids net égoutté