

Référence : 14

 <p>BELL Rue Nicolas Appert - BP 30173 59653 Villeneuve d'Ascq - France Siège social : La Woëstynne - 59173 Renescur - France</p>	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET		Photo non contractuelle / Non-contractual picture	
	CAROTTES TRES FINES VERY FINE CARROTS			
	Client / Client	Cercle vert	Mise à jour le / Update	RCE291 08/06/2022
Marque / Brand	VALFRAY		Responsible Quality / Quality Manager	D.Fernandez

Définition produit / Product definition	CAROTTES TRES FINES VERY FINE CARROTS
--	--

Définition produit / Product definition	Carottes en conserves, préparées à partir de variétés cylindroconiques de racines de "Daucus carota L". Carrots in cans, prepared from cylindrical or conical varieties of roots of "Daucus carota L".
--	---

Date de Durabilité Minimale / Minimum Durability Date	Boîte/can : 4 ans/years
--	-------------------------

Conditions de conservation après ouverture / After opening storage instructions	Conservez au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h. Once opened, keep refrigerated and covered below 4°C in a clean and suitable for foodstuffs container and consume within 48h.
--	---

Format / Format	Capacité / Capacity	Poids net total / Net weight	Poids net égoutté / Drained weight
Boîte / can 5/1	4250 ml	4000 g	2655 g

Liste des ingrédients / Ingredient list	Carottes, eau, sel. Carrots, water, salt.
--	--

Allergènes Majeurs (conformément au Règlement UE n°1169/2011) Major allergens (according to EU regulation n° 1169/2011)	Présence intentionnelle A : Absence / Absence P : Présence / Presence	En cas de présence intentionnelle : composant concerné / If yes, constituent concerned	VN pour 100g de produit égoutté / Nutrition data per 100 g of drained product
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales / Cereals containing gluten and product thereof	A		Energie / Energy (kJ) 109
Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	A		Energie / Energy (kcal) 26
Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and products thereof	A		Matières grasses / Fat (g) 0,2
Poissons et produits à base de poissons / Fish and products thereof	A		Dont acides gras saturés / Of which saturates (g) <0,1
Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and products thereof	A		Glucides / Carbohydrate (g) 4,5
Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	A		Dont sucres / Of which sugars (g) 2,1
Lait, produits laitiers et dérivés / Milk and products thereof	A		Fibres alimentaires / Fibre (g) 1,9
Fruits à coque et produits dérivés / Nuts and products thereof	A		Protéines / Protein (g) 0,6
Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof	A		Sel / Salt (g) 0,55
Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and product thereof	A		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames / Sesame seeds and products thereof	A		
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg exprimé en SO2 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg expressed as SO2	A		
Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	A		
Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof	A		

Autres particularités / Other particularities	Oui / Non Yes / No
Cette recette convient aux végétariens <i>This recipe is suitable for Vegetarians</i>	Oui Yes
Cette recette convient aux végétaliens <i>This recipe is suitable for Vegans</i>	Oui Yes

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic standards		
Aspect / Appearance	Texture / Texture	Saveur / Odeur / Flavour / Smell
Carottes de couleur rouge ou orangée sensiblement uniforme ; additionnées d'un liquide de couverture de teinte claire et limpide Carrots with a roughly uniform red or orangey colour. The covering liquid is limpid and light shaded.	Bonne tenue sans fermeté excessive Fairly tender, without an excessive firmness	Franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère. Normal and characteristic, no foreign taste or smell

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical standards		
pH du jus en sortie de stérilisation (valeurs indicatrices) / pH just after heat treatment (indicative values)	5,0 - 5,8	
Défauts selon la décision n°85 du CTCPA / Defects according to the CTCPA's Decision n°85	Cible (% poids net égoutté) / Target (% of drained weight)	Tolérance (% poids net égoutté) / Tolerance (% of drained weight)
A. Matières étrangères végétales (morceaux non comestibles de la plante (fane, etc....) et matières végétales n'appartenant pas à la plante) <i>A. Extraneous vegetable matter (not edible parts of the plant and vegetal matter which do not belong to the plant)</i>	≤1	≤1,5
B. Collets noirs (anneau noir ou vert foncé au niveau du collet, d'un millimètre d'épaisseur sur plus de la moitié de la circonférence de l'anneau (la partie supérieure de couleur vert clair n'est pas considérée comme un défaut)) <i>B. Carrots with black ring (black or dark green ring, of one millimeter of size on more than the half of the circumference of the ring (the light green upper part is not to be considered as a defect))</i>	≤20	≤30
C. Carottes tachées (altérations parasitaires, décolorations, de dimension supérieure à 5 mm) <i>C. Stained carrots (parasitized staining, discoloration with a size > 5mm)</i>	≤20	≤30
D. Carottes non pelées (carottes avec plus de 30% de la surface non pelée) <i>D. Major peeling faults (unpeeled area > 30%)</i>	≤20	≤30
E. Carottes ligneuses <i>E. Woody carrots (hard and fibrous core, inedible)</i>	≤10	≤15
F. Carottes fendues (carottes crevassées à coeur) <i>F. Split carrots (cracked up carrots to core)</i>	≤10	≤15
Caractéristiques microbiologiques / Microbiological informations		
Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408 / Stability test according to the AFNOR V08-408's method		
Incubation : 1 can 37°C during 7 days - 1 reference testing can		