

 <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
	CELERI RAPE GRATED CELERIAC		
	Client / Client	Cercle vert	Mise à jour le / Update
Marque / Brand	VALFRAY		Responsible Qualité / Quality Manager D.Fernandez

Définition produit / Product definition	CELERI RAPE GRATED CELERIAC
--	--------------------------------

Définition produit / Product definition	Céleri-rave râpé, préparé à partir de racines de « Apium graveolens L ». <i>Grated celeriac, prepared from cylindrical or conical varieties of roots of "Apium graveolens L".</i>
--	--

Date de Durabilité Minimale / Minimum Durability Date	Boîte/can : 2,5 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. <i>Once opened, keep refrigerated and covered below 4°C in a clean and suitable for foodstuffs container and consume within 48h.</i>
--	--

Format / Format	Capacité / Capacity	Poids net total / Net weight	Poids net égoutté / Drained weight
Boîte / can 5/1	4250 ml	4000 g	2210 g

Liste des ingrédients / Ingredient list	CELERI RAVE, eau, vinaigre d'alcool, sel, antioxydant : acide ascorbique (ou E300). <i>CELERIAC, water, alcohol vinegar, salt, antioxidant : ascorbic acid (or E300).</i>
--	--

Allergènes Majeurs (conformément au Règlement UE n°1169/2011) <i>Major allergens (according to EU regulation n° 1169/2011)</i>	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 / <i>Cereals containing gluten and product thereof</i>	A		Energie / Energy (kJ) 85
Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>	A		Energie / Energy (kcal) 20
Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs and products thereof</i>	A		Matières grasses / Fat (g) 0,2
Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish and products thereof</i>	A		Dont acides gras saturés / Of which saturates (g) <0,1
Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts and products thereof</i>	A		Glucides / Carbohydrate (g) 2,8
Soja et produits à base de soja / <i>Soybeans and products thereof</i>	A		Dont sucres / Of which sugars (g) 2,1
Lait, produits laitiers et dérivés / <i>Milk and products thereof</i>	A		Fibres alimentaires / Fibre (g) 2,2
Fruits à coque et produits dérivés / <i>Nuts and products thereof</i>	A		Protéines / Protein (g) 0,7
Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery and products thereof</i>	P	Céleri	Sel / Salt (g) 0,86
Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard and product thereof</i>	A		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	A		
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg exprimé en SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg expressed as SO₂</i>	A		
Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin and products thereof</i>	A		
Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs and products thereof</i>	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
Lanières de céleri-rave additionnées d'un liquide de couverture limpide. <i>Strips celeri, the covering liquid is limpid and light shaded.</i>	Croquante <i>Crisp</i>	Franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère. <i>Normal and characteristic, no foreign taste or smell</i>

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical standards		
pH du jus en sortie de stérilisation (valeurs indicatrices) / pH just after heat treatment (indicative values)	3,8 - 4,2	
Défauts / Defects	Cible (% poids net égoutté) / Target (% of drained weight)	Tolérance (% poids net égoutté) / Tolerance (% of drained weight)
Lanières tachées (taches foncées >5mm) <i>Stained strips (> 5 mm)</i>	≤5	≤7,5
Corps étranger <i>Foreign body</i>	Absence	Absence
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		