



FICHE TECHNIQUE

Page : 1/3

Service Qualité D'Aucy
29380 Saint Thurien

COUSCOUS VEGETARIEN

Référence : V3 - SQ/PLC/CVM

Date : 07/04/2021

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Boulettes végétariennes à base de protéines de soja et légumes, façon couscous.
Code produit	6857
Gamme	Plats cuisinés
Format	Barquette multiportions
Contenance	2700 mL
Poids Net Total	2400 g

Liste des Ingrédients	Eau, boulettes végétariennes 22 % (eau, protéines de SOJA texturées 4.5 %, oignons, huile de colza, protéines de pois, amidon, blanc d'ŒUF en poudre, épices, sel, fibres de pois, dextrose, extrait de malt d'ORGE, arôme naturel), carottes 15 %, eau, courgettes 9.9 %, navets, pois chiches trempés, double concentré de tomates, huile de colza, épices, sel, amidon, coriandre, arômes naturels (contient CELERI), antioxydant : acide ascorbique. Cette recette ne contient pas de semoule, elle est à ajouter à part.	
Estampille Sanitaire	FR 29.269.020 CE	
Origine Fabrication / département	France	29

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	10 PARTS environ

+ PRODUITS

RECETTE SANS COLORANT, NI AROME ARTIFICIEL, NI CONSERVATEUR

RICHE EN PROTEINES



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Allergènes : Soja et dérivés de soja, œuf et dérivés d'œuf, céleri et dérivés de céleri, orge et dérivés d'orge, selon la réglementation européenne
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Plat cuisiné composé de boulettes à base de protéines de soja, accompagnés de légumes (carottes, courgettes, navets) et de pois chiches.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 3 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none">Température ambiante pendant 7 joursA 37°C pendant 7 jours



Service Qualité D'Aucy
29380 Saint Thurien

Référence : V3 - SQ/PLC/CVM

Date : 07/04/2021

FICHE TECHNIQUE

COUSCOUS VEGETARIEN

Page : 2/3

Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif.
Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées



Service Qualité D'Aucy
29380 Saint Thuriën
Référence : V3 - SQ/PLC/CVM
Date : 07/04/2021

FICHE TECHNIQUE

COUSCOUS VEGETARIEN

Page : 3/3

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g		Pour 100 g
Energie (kJ)	354	Glucides (g)	5.0
Energie (kcal)	85	Dont sucres (g)	1.8
Matières grasses (g)	3.6	Fibres alimentaires (g)	3.4
Dont acides gras saturés (g)	0.3	Protéines (g)	6.4
		Sel (g)	0,91

CONDITIONS DE CONSERVATION / PREPARATION :

- ✓ **Avant ouverture** : A conserver dans un endroit sec et tempéré
- ✓ **Après ouverture** : A conserver au réfrigérateur et consommer de préférence dans les 24 heures.
- ✓ **Conseils de remise en température** :

35 À 40 MIN FOUR MIXTE 125°
À FOUR CHAUD 
En cas de remise en température supérieure à 125°C, retirer l'opercule de la barquette.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.25 m
Palette de 5 couches de 10 lots de 4		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
50 / palette	200 / palette	523 Kg
GENCOD PRODUIT	3 017 800 238 981	

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.