



Service Qualité D'Aucy  
29380 Saint Thurien  
Référence : V2 SQ/PLC/CHVM  
Date : 16/04/2021

## FICHE TECHNIQUE

### CHILI VEGETARIEN

Page : 1/2

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots rouges et protéines de soja dans une sauce épicée.	
Code produit	7943	
Gamme	Plats cuisinés	
<b>Format</b>	<b>Barquette multiportions</b>	
Contenance	2700 mL	
Poids Net Total	2400 g	

Liste des Ingrédients	eau, haricots rouges trempés 28 %, double concentré de tomate, tomates, carottes, poivrons rouges, maïs doux, protéines de SOJA texturées 2.4 %, oignons, huile de colza, sel, épices, amidon, sucre, arôme naturel, antioxydant : acide ascorbique, arôme naturel d'ail, origan.	
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



#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Allergènes :** Soja et dérivés de soja, 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 haricots rouges et de protéines de soja texturées, accompagnés de légumes (tomates, poivrons rouges, carottes, maïs doux).

#### 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"><li>Température ambiante pendant 7 jours</li><li>A 37°C pendant 7 jours</li></ul> 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 boites incubées



Service Qualité D'Aucy  
29380 Saint Thurien  
Référence : V2 SQ/PLC/CHVM  
Date : 16/04/2021

## FICHE TECHNIQUE

### CHILI VEGETARIEN

Page : 2/2

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g		Pour 100 g
Energie (kJ)	393	Glucides (g)	9.1
Energie (kcal)	94	Dont sucres (g)	2.1
Matières grasses (g)	2.7	Fibres alimentaires (g)	4.5
Dont acides gras saturés (g)	0.2	Protéines (g)	6.0
		Sel (g)	0.89

#### 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** 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	3 017 800 239 018	

#### 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.