



**Bioviver**  
depuis 1969  
CONSERVERIE BIO

BIOVIVER CONSERVERIE - 606 route du Courant - 47130 BAZENS  
Tél : 05.53.87.27.76 - Fax : 05.53.87.21.69



VERSION 13 du 26/01/2022

## MACEDOINE DE LEGUMES BIO

### Idéal menu végétarien

#### Informations du produit

Désignation :	MACEDOINE DE LEGUMES BIO	Poids net (en g) :	4000
Marque :	BIOVIVER	Poids net égoutté (en g) :	2655
Gencod :	3307138070552	Système de fermeture :	Serti 5/1
Code interne :	1417134		
Contenant :	Boite 5/1		



#### Présentation produit

Bioviver transforme des fruits et des légumes 100% issus de l'agriculture biologique, certifiés par ECOCERT



Préparés par nos soins dans notre conserverie tous nos produits sont confectionnés avec des produits de qualité sélectionnés en partenariat avec des producteurs engagés dans notre démarche. Depuis plus de 50 ans, la conserverie Bioviver transforme des fruits et des légumes 100% issus de l'agriculture biologique.

aux 5 légumes

sans arôme ajouté

#### La Proximité

BIOVIVER assure la livraison : 5 jours ouvrés (sous réserve des disponibilités)  
Pour toutes les commandes passées avant 12 heures, du lundi au vendredi / Franco de port, suivant les CGV  
Contact commercial : [adv-bioviver@leanature.com](mailto:adv-bioviver@leanature.com)

#### Conseil d'utilisation

Notre macédoine se consomme froide en salade assaisonnée d'une mayonnaise. On peut également l'utiliser en gratin en mélange par exemple à des pommes de terre du jambon coupés en dés et recouverts d'une fine couche d'emmental ou de comté.

#### Conseil de conservation

A conserver à température ambiante. Après son ouverture à conserver au frais et à consommer rapidement

#### Conditionnement

Solide et toujours lisible, l'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.  
Visuel élaboré pour une meilleure identification du produit et une accessibilité aux données techniques facilitée.  
Code couleur facilitant le stockage, identification produit simplifiée.  
Conseils de préparation présents sur étiquette.



#### Description du produit

##### Ingrédients

Légumes 56% (carottes\*, navets\*, petits pois\*, haricots verts\* coupés), eau, flageolets\* (5%), sel marin.

#### \*Produits issus de l'agriculture biologique

Proportion d'ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique : 100% logo AB



Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

Agriculture UE  
Transformé en Lot-et-Garonne

## Recommandations GERCM (France métropolitaine)

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en primaires	Adultes, adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
0	120	120	170	225	200

Nombre de portions / unité établies sur la classe d'âge			Fréquence recommandée	Classement GEM-RCN du plat
Enfants de moins et plus de 18 mois	Enfants en maternelle et en primaire	Adolescents, adultes et personnes âgées	(hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)	
33	33	18	10 sur 20	

**Garantie non-OGM :** Conformément à la Réglementation biologique, nos matières premières sont issues de semences non-OGM

**Garantie non-ionisation :** Conformément à la Réglementation biologique, nos process de transformation n'utilisent pas de traitement d'ionisation

**DLUO :** Jour fabrication + 36 mois

## Données nutritionnelles

Valeurs moyennes pour	100g	120g	150g
Valeurs énergétiques	246kJ 59Kcal	295kJ 71Kcal	369kJ 89Kcal
Matière grasse	0,80g	0,96g	1,20g
dont acides gras saturés	0,01g	0,01g	0,02g
Glucides	7,50g	9,00g	11,25g
dont sucres	3,60g	4,32g	5,40g
Fibres alimentaires	4,70g	5,64g	7,05g
Protéines	3,00g	3,60g	4,50g
Sel	0,65g	0,78g	0,98g

## Spécifications techniques du produit

Caractéristiques microbiologiques :

Stabilité étuvage :

7J à 37°C et 7J à 55°C

Delta pH < 0,5

Caractéristiques physico-chimiques :

TU1 =

3940g

Poids net moyen > poids nominal

Moins de 3 échantillons sur 80 dont poids net < TU1

	Cible	Tolérance >	Tolérance <
pH	5,50	5,70	5,30
Indice de BRIX	-	-	-
Viscosité (Bostwick)	-	-	-

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : Légumes variés

Odeur : Caractéristique

Saveur : Caractéristique

## Palettisation

	Unité de livraison (UL)	Palette
Conditionnement	Boite 5/1	
Poids net (g)	4 000	700 000
Poids net égoutté (g)	2 655	
Poids brut (g)	4 380	786 500
Dimensions (Lxlxh) mm	155x155x246	1200x800x 1 380

Palettisation	UC/couche	Couches/palette	UC/palette
	35	5	175