

	Garniture de légumes - VALFRAY	Version n°
	Edité le : 05/07/2021	V0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435640001730	8725	CFS2_RGL942	Garniture de légumes.
Origine culture et récolte			
Origine transformation	France		
Définition produit	Mélange de légumes en conserves, préparée à partir des légumes suivants : jeunes carottes, haricots verts coupés, flageolets verts, pommes de terre		
Sans Résidu de Pesticide			
Liste des ingrédients	Légumes en proportion variable (haricots verts coupés, flageolets verts, carottes, pommes de terre), eau, sel.		
Date de durabilité minimale	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250	4000	2565
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Fer et vernis de protection à usage alimentaire		
Conditions d'utilisation et de manutention	Manipuler avec précaution		

Allergènes Majeurs (Selon le Règlement européen 1169/2011/CE)		Composition nutritionnelle		
	A : Absence P : Présence T : Traces		En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A	Energie (kJ)	201	Riche en fibres
Crustacés et produits à base de crustacés	A	Energie (kcal)	48	
Œufs et produits à base d'œufs	A	Matières Grasses (g)	0,3	
Poissons et produits à base de poissons	A	Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Arachides et produits à base d'arachides	A	Glucides (g)	7,3	
Soja et produits à base de soja	A	Dont sucres (g)	0,5	
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A	Fibres alimentaires (g)	3,5	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A	Protéines (g)	2,2	
Céleri et produits à base de céleri	A	Sel (g)	0,67	
Moutarde et produits à base de moutarde	A			
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A			
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO2	A			
Lupin et produits à base de lupin	A			
Mollusques et produits à base de mollusques	A			

(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non		
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X		Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Ce produit convient au régime végétarien strict	X		Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui
Ce produit convient au régime végétalien	X			

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe/Calibrage, Réalisation du mélange, Blanchiment, Emboîlage, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver à température ambiante.
Conservation après ouverture	Conservez au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h.

Caractéristiques organoleptiques		
Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Couleur franche, caractéristique de chacun des légumes.	Caractéristique de chaque légume.	Franches et caractéristiques, absence de saveur ou odeur étrangère.

Caractéristiques microbiologiques	
Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408	

Composition / Coupe / Calibre			
Légumes	Coupe/calibre	% Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Jeunes carottes	Très fines 15-18 mm (Tolérances hors calibre : 20%)	25	
Haricots verts	Fins <= 9.0 mm (8% maximum en masse de calibre supérieur) coupés 4cm (+/- 1cm)	25	
Flageolets verts	Non calibrés	25	

