

 <p>BELL Rue Nicolas Appert - BP 30173 59653 Villeneuve d'Ascq - France Siège social : La Woëstynne - 59173 Renescur - France</p>	<b>FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET</b>		Photo non contractuelle / Non-contractual picture	
	<b>GARNITURE DE LEGUMES</b> <b>MIX OF VEGETABLES</b>			
	<b>Client / Client</b>	<b>Cercle vert</b>	<b>Mise à jour le / Update</b>	07/06/2022
<b>Marque / Brand</b>	<b>VALFRAY</b>		<b>Responsible Quality / Quality Manager</b>	D.Fernandez

<b>Définition produit / Product definition</b>	GARNITURE DE LEGUMES MIX OF VEGETABLES
--	---

<b>Définition produit / Product definition</b>	Mélange de légumes en conserves, préparée à partir des légumes suivants : jeunes carottes, haricots verts coupés, flageolets verts, pommes de terre <i>Mixed vegetables in cans, prepared from carrots, cut green beans, flageolet beans, potatoes.</i>
--	--

<b>Date de Durabilité Minimale / Minimum Durability Date</b>	Boîte/can : 4 ans/years
--	-------------------------

<b>Conditions de conservation après ouverture / After opening storage instructions</b>	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>
--	--

<b>Format / Format</b>	<b>Capacité / Capacity</b>	<b>Poids net total / Net weight</b>	<b>Poids net égoutté / Drained weight</b>
Boîte / can 5/1	4250 ml	4000 g	2565 g

<b>Liste des ingrédients / Ingredient list</b>	Légumes en proportion variable (haricots verts coupés, flageolets verts, carottes, pommes de terre), eau, sel. <i>Vegetables in varying proportions (cut green beans, flageolet beans, carrots, potatoes), water, salt.</i>
--	--

<b>Allergènes Majeurs (conformément au Règlement UE n°1169/2011) Major allergens (according to EU regulation n° 1169/2011)</b>	<b>Présence intentionnelle A : Absence / Absence P : Présence / Presence</b>	<b>En cas de présence intentionnelle : composant concerné / If yes, constituent concerned</b>
<b>Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales / Cereals containing gluten and product thereof</b>	A	
<b>Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof</b>	A	
<b>Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and products thereof</b>	A	
<b>Poissons et produits à base de poissons / Fish and products thereof</b>	A	
<b>Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and products thereof</b>	A	
<b>Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof</b>	A	
<b>Lait, produits laitiers et dérivés / Milk and products thereof</b>	A	
<b>Fruits à coque et produits dérivés / Nuts and products thereof</b>	A	
<b>Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof</b>	A	
<b>Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and product thereof</b>	A	
<b>Graines de sésame et produits à base de graines de sésames / Sesame seeds and products thereof</b>	A	
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg exprimé en SO2 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg expressed as SO2</b>	A	
<b>Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof</b>	A	
<b>Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof</b>	A	

	<b>VN pour 100g de produit égoutté / Nutrition data per 100 g of drained product</b>
<b>Energie / Energy (kJ)</b>	201
<b>Energie / Energy (kcal)</b>	48
<b>Matières grasses / Fat (g)</b>	0,3
<b>Dont acides gras saturés / Of which saturates (g)</b>	0,1
<b>Glucides / Carbohydrate (g)</b>	7,3
<b>Dont sucres / Of which sugars (g)</b>	0,5
<b>Fibres alimentaires / Fibre (g)</b>	3,5
<b>Protéines / Protein (g)</b>	2,2
<b>Sel / Salt (g)</b>	0,67

<b>Autres particularités / Other particularities</b>	<b>Oui / Non Yes / No</b>
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

<b>Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic standards</b>		
<b>Aspect / Appearance</b>	<b>Texture / Texture</b>	<b>Saveur / Odeur / Flavour / Smell</b>
Couleur franche, caractéristique de chacun des légumes. <i>Normal and characteristic colour of each vegetable.</i>	Caractéristique de chaque légume. <i>characteristic of each vegetable</i>	Saveur/Odeur : franches et caractéristiques, absence de saveur ou odeur étrangère <i>Characteristic - no foreign tastes and no foreign odour</i>

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical standards	
pH du jus en sortie de stérilisation (valeurs indicatrices) / pH just after heat treatment (indicative values)	5,3 - 5,7

Défauts / Defects	Cible (% poids net égoutté) / Target (% of drained weight)	Tolérance (% poids net égoutté) / Tolerance (% of drained weight)
Défauts du mélange (% du poids net égoutté) <i>Defects of the mix (%on the drained weight)</i>		
Corps étranger <i>Foreign body</i>	Absence	Absence
Matières étrangères végétales <i>Extraneous vegetable matter</i>	≤ 1	≤ 1,5
Défauts des Haricots verts coupés (% du poids net égoutté des haricots verts) <i>Defects of cut green beans (% of drained net weight of green beans)</i>		
A – Filets filandreux <i>A - Stringy beans (beans where one of the strings surrounding the pod resist traction)</i>	≤ 3	≤ 4,5
B – Filets non éboutés (définition : haricots dont l'attache est encore présente – ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seule la protubérance où était fixé le pédoncule) <i>B - Unsnibbed beans (beans whose attachment is still present (beans where only the protuberance remains where the peduncle was attached are not considered as unsnibbed))</i>	≤ 3	≤ 4,5

**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*