

	Garniture de légumes - VALFRAY		Version n°
	Date d'extraction :	2024-09-02 14:26:18	001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435640001730	8725	CMC2_RGL942	Garniture de légumes.
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		
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 (g)	POIDS NET EGOUTTE (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250 mL	4000 g	2565 g
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)	
	A : Absence E : Exempté P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait	A
Fruits à coque , et produits à base de ces fruits amandes, noisettes, noix , noix de cajou , noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland	A
Céleri et produits à base de céleri	A
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	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Composition nutritionnelle		
	En moyenne Pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie kJ	201	
Energie kcal	48	
Matières grasses (g)	0.3	
- Dont AG saturés (g)	0.1	
Glucides (g)	7.3	
- Dont sucres (g)	0.5	
Fibre (g)	3.5	Source de fibres
Protéines (g)	2.2	
Sel (g)	0.67	

(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X	
Ce produit convient au régime végétalien	X	

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe/Calibrage, Réalisation du mélange, Blanchiment, Emboîtage, 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
grille ambiant 1 : Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Caractéristiques physico-chimiques	
pH du jus en sortie stérilisation	5.3 à 5.7 (valeurs indicatrices)
Défauts	Cible
Matières végétales étrangères : toutes matières provenant directement du légume : tige, feuille..	= 0,5 % m/m
Corps étranger : d'origine minérale, animale ou organique	Absence

Raison Sociale du Vendeur
Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 Renescure FRANCE