



Petits pois très fins et carottes à l'étuvée - VALFRAY

Version n°

Edité le : 26/06/2023

0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435640000894	4714, 139881	CFS2_RPC292	Petits pois très fins et carottes à l'étuvée
<b>Origine transformation</b>	France		
<b>Définition produit</b>	Petits pois très fins et carottes en conserves, préparés à partir d'un mélange de pois ("Pisum sativum L.") et de carottes ("Daucus carota L.")		
<b>Liste des ingrédients</b>	Petits pois (50% mini.), carottes (30% mini.), eau, sucre, sel, arôme naturel.		
<b>Date de durabilité minimale</b>	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250	4000	2655
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>	-		

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)	259	
Crustacés et produits à base de crustacés	A	Energie (kcal)	62	
Œufs et produits à base d'œufs	A	Matières Grasses (g)	60,0	
Poissons et produits à base de poissons	A	Dont acides gras saturés (g)	10,0	
Arachides et produits à base d'arachides	A	Glucides (g)	810,0	
Soja et produits à base de soja	A	Dont sucres (g)	340,0	
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A	Fibres alimentaires (g)	520,0	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A	Protéines (g)	340,0	
Céleri et produits à base de céleri	A	Sel (g)	0,61	
Moutarde et produits à base de moutarde	A	Sodium (g)	20,0	
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 SO <sub>2</sub>	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
Ce produit convient au régime végétalien	X	

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

<b>Conservation avant ouverture</b>	A conserver à température ambiante.
<b>Conservation après ouverture</b>	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


**Petits pois très fins et carottes à l'étuvée - VALFRAY**

Version n°

Edité le : 26/06/2023

0001

Couleur franche et caractéristique de chacun des 2 légumes, le liquide de couverture est limpide et de teinte claire et peut être légèrement trouble

Morceaux de légumes non désagrégés.

Saveur et odeur franches et normales, absence de toute 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
Petits pois	TF : Le diamètre des graines crues de petits pois doit être $\leq 8,2$ mm.	100	
Carottes	XF ou TF : Le diamètre des carottes doit être compris entre 6 et 18 mm.	100	

**Caractéristiques physico-chimiques**

pH du jus en sortie stérilisation	du jus après stérilisation : 5,5 à 6,0 (valeurs indicatives)
Défauts selon Décision n°86 du CTCPA concernant les Pois / Carottes	Cible
Mélange : 50% petits pois	$\geq 50\%$ du poids net égoutté des petits pois
Mélange : 30% carottes	$\geq 30\%$ du poids net égoutté de carottes
Petits pois : Graines défectueuses (graines jaunes, tachées, germées, parasitées)	$\leq 2\%$ poids net égoutté des petits pois
Petits pois : Matières étrangères végétales	$\leq 1\%$ poids net égoutté des petits pois
Petits pois : Dont morelles	$\leq 2$ par kg de produit égoutté des petits pois
Carottes : A. Matières étrangères végétales (morceaux non comestibles de la plante (fane, etc) et matières végétales n'appartenant pas à la plante)	$\leq 1\%$ poids net égoutté des carottes
Carottes : B. Collets noirs (anneau noir ou vert foncé au niveau du collet, d'un millimètre d'épaisseur sur plus de la moitié de la circonférence de l'anneau (la partie supérieure de couleur vert clair n'est pas considérée comme un défaut))	$\leq 20\%$ poids net égoutté des carottes
Carottes : C. Carottes tachées (altérations parasitaires, décolorations, de dimension supérieure à 5 mm)	$\leq 20\%$ poids net égoutté des carottes
Carottes : D. Carottes non pelées (carottes dont plus de 30% de la surface est non pelée)	$\leq 20\%$ poids net égoutté des carottes
Carottes : E. Carottes ligneuses (carottes présentant un cœur dur et fibreux non comestible)	$\leq 10\%$ poids net égoutté des carottes
Carottes : F. Carottes fendues (carottes crevassées à cœur)	$\leq 10\%$ poids net égoutté des carottes
Carottes : G. Tiges (morceaux de pétioles de longueur supérieure à 2 mm)	$\leq 20\%$ poids net égoutté des carottes
Carottes : Cumul des défauts des carottes A+B+C+D+E+F+G	$\leq 25\%$ poids net égoutté des carottes
Carottes : Longueur : Proportion de morceaux de carottes cassées ou coupées de longueur inférieure à 20mm	
Carottes : Hors-calibre : carottes de diamètre $< 6$ mm et carottes de diamètre $> 18$ mm	$\leq 20\%$ du poids net égoutté des carottes
La proportion de sucres ne doit pas être inférieure à 30g/l exprimée en glucose.	

**Raison Sociale du Vendeur**

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE