



Maïs doux en grains sous vide BIO - AVRIL

Version n°

Edité le : 23/11/2021

V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435649857710	133627	CFS1_RMS999	Maïs doux en grains sous-vide issu de l'agriculture biologique
Origine transformation	France		
Définition produit	Maïs doux en grains* sous vide en conserves, préparé à partir de graines immatures des variétés appropriées de "Zea maïs sucharata L". *produit issu de l'agriculture biologique UE		
Liste des ingrédients	Maïs doux en grains (agriculture UE)*, eau, sel * produits issus de l'agriculture biologique		
Date de durabilité minimale	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
3/1 FER MOYEN BLANC	2650	1870	1775
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : fer, vernis de protection : à usage alimentaire		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du serti		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Oeufs et produits à base d'oeufs	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, produits laitiers et produits à base de lait	A
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	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 SO ₂	A
Lupin et produits à base de 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)	337	
Energie (kcal)	80	
Matières Grasses (g)	190,0	
Dont acides gras saturés (g)	50,0	
Glucides (g)	1100,0	
Dont sucres (g)	520,0	
Fibres alimentaires (g)	380,0	Riche en fibres
Protéines (g)	290,0	
Sel (g)	0,40	

(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 végétarien strict	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, Blanchiment, Emboîtement, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Étiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition


Maïs doux en grains sous vide BIO - AVRIL

Version n°

Edité le : 23/11/2021

V0002

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
Grains de couleur caractéristique des variétés utilisées : jaune d'or ; de coupe franche et nette avec une hauteur de coupe uniforme. Liquide de couverture opalescent à laiteux, légèrement trouble à assez trouble.	Grains raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication sans être pour autant dure et coriace.	Saveur douce et naturellement sucrée, odeur franche et normale, 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
Maïs doux	En grains	100	France-Hongrie

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	6.0 à 6.6 (valeurs indicatives)
Défauts selon Décision n°88 du CTCPA concernant le Maïs doux	Cible
A - grains éclatés et peaux vides (définition : grains éclatés = grains complètement ouverts)	<=5% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
B - grains tachés (définition : grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant un défaut de coloration notable)	<=1% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
C - grains arrachés (définition : grains coupés ou enlevés de l'épi de telle façon que des morceaux d'épi ou de matière dure y adhèrent)	<=2% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
D - matières étrangères végétales (définition : rafles, spathes, soies, graines étrangères ou de variétés de maïs d'un type différent)	<=0.2% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Cumul défauts B+C+D	3% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Dépression interne à 20°C	≥ 500 millibars sauf boîte 3/1 : ≥ 300 millibars
Jus	<= 20% du poids net total

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE