


| | | | | |
|--|---|--|---|-------------|
|  <p>BELL Rue Nicolas Appert -BP 30173 59653 Villeneuve d'Ascq - France Siège social : La Woëstine - 59173 Renescur - France</p> | FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET | | Photo non contractuelle / Non-contractual picture RSA991 | |
| | SALSIFIS PETITES COUPES EAN 13 3435640001716 SALSIFIES IN PIECES | | | |
| Client / Client | CERCLE VERT | | Mise à jour le / Update | 11/08/2023 |
| Marque / Brand | VALFRAY | | Responsable Qualité / Quality Manager | D.Fernandez |

| | |
|--|--|
| Définition produit / Product definition | SALSIFIS PETITES COUPES SALSIFIES IN PIECES |
|--|--|

| | |
|--|--|
| Définition produit / Product definition | Salsifis appertisés, préparés à partir de racines de "Tragopogon porrifolius L." ou "Scorzonera hispanica L." Salsifies in cans, prepared from roots of "Tragopogon porrifolius L." or "Scorzonera hispanica L.". |
|--|--|

| | |
|--|-------------------------|
| Date de Durabilité Minimale / Minimum Durability Date | Boîte/can : 2 ans/years |
|--|-------------------------|

| | |
|--|---|
| Conditions de conservation après ouverture / After opening storage instructions | Conservez au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h. Once opened, keep refrigerated and covered below 4°C in a clean and suitable for foodstuffs container and consume within 48h. |
|--|---|

| | | | |
|------------------------|----------------------------|-------------------------------------|---|
| Format / Format | Capacité / Capacity | Poids net total / Net weight | Poids net égoutté / Drained weight |
| Boîte / can 5/1 | 4250 ml | 4000 g | 2505 g |

| | |
|--|--|
| Liste des ingrédients / Ingredient list | Salsifis, eau, sel, acidifiant : acide citrique (ou E330), antioxydant : acide ascorbique (ou E300). Salsifies, water, salt, acid : citric acid (or E330), antioxidant : ascorbic acid (or E300). |
|--|--|

| Allergènes Majeurs (conformément au Règlement UE n°1169/2011) Major allergens (according to EU regulation n°1169/2011) | Présence intentionnelle A : Absence / Absence P : Présence / Presence | En cas de présence intentionnelle : composant concerné / If yes, constituent concerned | VN pour 100g de produit égoutté / Nutrition data per 100 g of drained product |
|---|---|--|--|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales / Cereals containing gluten and product thereof | A | | Energie / Energy (kJ) 133 |
| Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof | A | | Energie / Energy (kcal) 32 |
| Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and products thereof | A | | Matières grasses / Fat (g) 0,5 |
| Poissons et produits à base de poissons / Fish and products thereof | A | | Dont acides gras saturés / Of which saturates (g) <0,1 |
| Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and products thereof | A | | Glucides / Carbohydrate (g) 4,3 |
| Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof | A | | Dont sucres / Of which sugars (g) 1,3 |
| Lait, produits laitiers et dérivés / Milk and products thereof | A | | Fibres alimentaires / Fibre (g) 3,1 |
| Fruits à coque et produits dérivés / Nuts and products thereof | A | | Protéines / Protein (g) 1,0 |
| Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof | A | | Sel / Salt (g) 0,57 |
| Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and product thereof | A | | |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésames / Sesame seeds and products thereof | A | | |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg exprimé en SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg expressed as SO ₂ | A | | |
| Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof | A | | |
| Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof | A | | |

| Autres particularités / Other particularities | Oui / Non Yes / No |
|--|-----------------------|
| 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 |

| Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic standards | | |
|--|--|--|
| Aspect / Appearance | Texture / Texture | Saveur / Odeur / Flavour / Smell |
| Salsifis de couleur homogène, blanc crème pouvant être légèrement rosé. Additionnés d'un liquide de couverture de teinte claire et limpide, ou pouvant aller jusqu'à l'opalescence, et comporter quelques dépôts d'amidon. <i>Salsifies with a uniform creamy white colour which can be slightly pinkish. The covering liquid is limpid and light shaded or can be opalescent. The presence of a sediment of starch is tolerated.</i> | Tendre et de bonne tenue. <i>Fairly tender.</i> | Franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère. <i>Normal and characteristic, no foreign taste or smell</i> |

| Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical standards | |
|---|--|
| pH du jus en sortie de stérilisation (valeurs indicatrices) / pH just after heat treatment (indicative values) | 4 - 4,4 |
| Calibre / Caliber | Salsifis petites coupes : morceaux de longueur et de diamètre variables, présentés en vrac, de longueur inférieure à 35 mm. Pieces of length < 35 mm. |

| Défauts selon la décision n°69 du CTCPA / Defects (Decision n°69 of CTCPA) | Cible (% poids net égoutté) / Target (% of drained weight) | Tolérance (% poids net égoutté) / Tolerance (% of drained weight) |
|---|---|--|
| Matières étrangères minérales <i>Extraneous mineral matter</i> | Absence | Absence |
| Salsifis tachés (salsifis ayant des taches foncés > 5mm) <i>Stained salsifies (salsifies with dark stains > 5 mm)</i> | ≤ 12 | ≤ 18 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| 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 |