



d'aucy  
foodservice  
Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LS/6028 - Version : A  
Date : 21/07/2022

## FICHE TECHNIQUE

### MÉLANGE DE LÉGUMES BIO

Page : 1/3

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		<b>Mélange de légumes à base de haricots blancs, flageolets vert et carottes en rondelles issus de l'agriculture biologique française</b>	
Code produit	JDE	2012118	
<b>Format</b>		<b>5/1</b>	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2505 g	
Liste des Ingrédients		Légumes en proportion variable (haricots blancs*, flageolets vert*, carottes en rondelles*), eau, sel. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique Peut contenir des traces de soja.	
Campagne de Production		D'Août à Décembre	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / départements	France	45



<b>NOMBRE DE PORTIONS</b>	12	Adultes
	16	Enfants



#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

La fabrication de ce produit doit satisfaire aux dispositions générales du C.T.C.P.A.

**Garniture de légumes :** Mélange de légumes à base de:

Haricots lingots Bio	/	/
Flageolets vert Bio	/	<i>Phaseolus Vulgaris L.</i>
Carottes rondelles Bio	diamètre entre 15 et 35 mm	<i>Daucus carota L.</i>

**Ce produit convient aux végétariens.**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,2 – 5,7 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes :**

Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.

**OGM :**

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

**Ionisation :**

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

**Pesticides, métaux lourds :**

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
<b>Aspect</b>	Liquide de couverture clair et limpide, légumes convenablement pelés, parés et éboutés (selon les légumes).
<b>Couleur</b>	Homogène et caractéristique à chaque légume.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Critères normaux, sans fermeté excessive de chacun des légumes.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 4 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours</li> <li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LS/6028 - Version : A  
Date : 21/07/2022

## FICHE TECHNIQUE

### MÉLANGE DE LÉGUMES BIO

Page : 2/3

#### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	265	3%	Glucides (g)	9,9	4%
Energie (kcal)	63		Dont sucres (g)	0,9	1%
Matières Grasses (g)	0,0	0%	Fibres alimentaires (g)	3,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	4,2	8%
			Sel (g)	0,69	12%

\*pour 100 g de produit égoutté

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).  
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	750 à 800 kg
GENCOD PRODUIT		301780 050 964 7

#### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

**TRI SELECTIF** : La boîte convient au tri sélectif.



#### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE MÉTROPOLITAINE) :

Famille d'aliments :

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
/	120	120	170	200 à 250	200 (midi) et 150 (soir)

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.



### ÉTIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

1. Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
2. FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
3. Agriculture France

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par Ecocert France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le logo européen)