

DATE : 19/03/2024


FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET

Velouté de potiron fourme d'Ambert (1L)

FOURNISSEUR / SUPPLIER: ADRESSE / ADDRESS :	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
TELEPHONE / PHONE NUMBER :	+33 (0)2-98-40-90-30
SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE :	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :	FR 29.209.090 CE
DENOMINATION DU PRODUIT : PRODUCT NAME :	Velouté de légumes, courges et Fourme d'Ambert, potage prêt à consommer.
CODE ARTICLE /Item number:	/
DESCRIPTION DU PRODUIT : Velouté de légumes, courges et Fourme d'Ambert, potage prêt à consommer (1L).	
CONDITIONNEMENT : Brique en complexe carton/aluminium/polyéthylène	
INGREDIENTS : Eau, légumes 45% (potiron 12,6%, courge Butternut 10,3%, carotte 9,4%, pommes de terre, oignons), Fourme d'Ambert AOP* 4%, crème , amidon de maïs, sel, poivre. *Appellation d'Origine Protégée Peut contenir des traces éventuelles de céleri. <i>INGREDIENTS</i> :	
CONDITIONS DE CONSERVATION : Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture : se conserve 2 jours au réfrigérateur.	
DLUO à la date de fabrication / BEST BEFORE after manufacturing : 18 mois / 18 months	
CONSEILS DE MISE EN OEUVRE : Agiter avant ouverture. A la casserole : verser le potage dans une casserole sans ajouter d'eau. Réchauffer à feu doux sans porter à ébullition en remuant de temps en temps. Au micro-ondes : utiliser un récipient adapté. COOKING INSTRUCTIONS : <i>Shake and open.</i> <i>In a saucepan: pour the soup into a saucepan without adding water. Heat gently without boiling and stir occasionally.</i> <i>In the micro-waves: use a suitable container.</i>	

ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT (according regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence
Gluten et dérivés / <i>Cereals with gluten</i>		X
Crustacés et dérivés / <i>Crustaceans and derivatives</i>		X
Oeufs et dérivés / <i>Eggs and egg products</i>		X
Poissons et dérivés / <i>Fishes and derivatives</i>		X
Arachides et dérivés / <i>Peanut and derivatives</i>		X
Soja et dérivés / <i>Soya bean and derivatives</i>		X
Lait et dérivés (lactose) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>	X	
Fruits à coques et dérivés / <i>Nuts and derivatives</i>		X
Céleri et dérivés / <i>Celery and derivatives</i>		X
Moutarde et dérivés / <i>Mustard and derivatives</i>		X
Sésame et dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives</i>		X
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations > 10 ppm in the finished product</i>		X
Mollusques et dérivés / <i>Molluscs and derivatives</i>		X
Lupin et dérivés / <i>Lupine and derivatives</i>		X

VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION FACTS

	Pour 100mL / For 100mL	Pour 250mL / For 250mL
Energie / Energy value	160 kJ / 38 kcal	399 kJ / 96 kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	1,8 g	4,5 g
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	1,3 g	3,3 g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	3,7 g	9,3 g
dont sucres / <i>of which sugars</i>	1,1 g	2,8 g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	0,8 g	2,0 g
Protéines / <i>Protein</i>	1,4 g	3,5 g
Sel / <i>Salt</i>	0,63 g	1,58 g

NUTRIScore : C

Valeurs issues d'analyse

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS

Paramètre/Parameter	Cible/Target	Tolérance
pH		+/- 0,4
Extrait sec / <i>Dry extract</i>	g/kg	+/- 10
Sel / <i>Salt</i>	0,63 g/100mL	+/- 0,375
Poids net / <i>Net weight</i>	1030 g	Décret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net / <i>Net volum</i>	1000 mL	
Protéines / <i>Proteins</i>	g/100mL	+/- 2
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	g/100mL	+/- 2
Matières grasses / <i>Fat</i>	g/100mL	+/- 1,5

Valeurs issues d'analyse

DATE : 19/03/2024



FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET

Velouté de potiron fourme d'Ambert (1L)



CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Germes / Microbiological germs	Critères / Target
Stérile / Steril	

OGM / GMO: (according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés.

This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.

IONISATION / IONIZATION :

Produit garanti sans ingrédients ionisés / *Product without irradiated ingredients.*

REGLEMENTATION / REGULATIONS :

Ce produit est conforme à la réglementation Européenne notamment les Règlements UE 1169/2011, 1924/2006 et 1925/2006.

This product complies with the European regulations particularly regulations EU 1169/2011, 1924/2006 and 1925/2006.

Les critères microbiologiques respectent les prescriptions décrites dans le règlement 2073/2005 et ses modifications.

Microbiological criteria respect the through prescription described in the regulation of 2073/2005 and its amendments.

Les valeurs guides et les valeurs limites pour les résidus de pesticides, mycotoxines, les métaux lourds, les médicaments vétérinaires et autres contaminants et les substances nocives sont respectées. Les réglementations Européennes suivantes et leurs modifications sont respectées : règlement (CE) 396/2005, règlement (CE) 470/2009, règlement (UE) 37/2010, règlement (CE) 915/2023 toujours dans leur version en vigueur. Ce produit est exempt de matières efficaces pharmacologiques ou antibiotiques.

The statutory guide values and limit values for residues of pesticides, mycotoxines, heavy metals, veterinary drugs and other contaminants and harmful substances are observed. The European food law requirements with their current extensions and changes are fulfilled. These are particularly the Regulation (EC) 396/2005, Regulation (EC) 470/2009, Regulation (EU) 37/2010, Regulation (EC) 915/2023, always in their currently valid version. This product is free of pharmacologic or antibiotic effective materials.

SPECIFICATIONS PACKAGING / PACKAGING SPECIFICIATIONS :

L'emballage utilisé pour le conditionnement de ce produit est conforme à la réglementation Européenne concernant l'aptitude au contact alimentaire. Les exigences de la réglementation sont respectées notamment pour concernant le règlement (CE) 1935/2004 et le règlement (UE) 10/2011.

The packaging used for conditioning the product is conforme to EU regulation on food contact. The regulatory requirements are met, especially EU regulation 1935/2004 and its modifications, and EU regulation 10/2011 and its modifications.