08/08/2025	**FICHE TECHNIQUE** *TECHNICAL DATA SHEET* **Velouté de choux-fleurs mimolette (1L)**	

FOURNISSEUR / ***SUPPLIER:*** **ADRESSE /** ***ADDRESS :*** **TELEPHONE /** ***PHONE NUMBER :***	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE +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 choux fleurs et mimolette, potage prêt à consommer.
CODE ARTICLE ***/ Item number :***	

DESCRIPTION DU PRODUIT : Velouté de choux-fleurs et mimolette potage prêt à consommer (1L).

CONDITIONNEMENT : Brique en complexe carton/aluminium/polyéthylène (1L)

INGREDIENTS :

Eau, chou-fleur 18%, pomme de terre, oignon, **mimolette** 3,5% **(lait** de vache pasteurisé, sel, ferments **lactiques**, coagulant microbien, colorant : E160bii), **crème**, amidon de maïs, sel, piment d'Espelette AOP 0,02%, poivre, muscade.

Peut contenir des traces éventuelles de céleri.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Avant ouverture, à conserver à température ambiante.
Après ouverture, à conserver 2 jours au réfrigérateur.
A consommer de préférence avant la date indiquée sur le dessus de l'emballage.

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 : 5 minutes à feu doux, sans porter à ébullition, en remuant de temps en temps.
Au micro-ondes : 2 minutes au micro-ondes à 750W dans un récipient adapté.

08/08/2025	**FICHE TECHNIQUE** *TECHNICAL DATA SHEET* **Velouté de choux-fleurs mimolette (1L)**	

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

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

VALEURS NUTRITIONNELLES / ***NUTRITION FACTS***

	Pour 100mL / ***For 100mL***	**Pour 250mL /** ***For 250mL***
Energie / ***Energy value***	176 kJ/42 kcal	441 kJ/105 kcal
Matières grasses / *Fat*	1,9 g	4,8 g
dont acides gras saturés/ *of which saturates*	1,4 g	3,5 g
Glucides / *Carbohydrate*	4,4 g	11,0 g
dont sucres / *of which sugars*	0,5 g	1,3 g
Fibres alimentaires / *Fibre*	0,7 g	1,8 g
Protéines / *Protein*	1,5 g	3,8 g
Sel / *Salt*	0,55 g	1,38 g

NUTRISCORE 2024 : C

Valeurs issues d'analyse

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / ***PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS***

Paramètre/*Parameter*	**Cible/***Target*	**Tolérance**
pH	5,8	+/- 0,4
Extrait sec / *Dry extract*	85 g/kg	+/- 10
Sel / *Salt*	0,55 g/100mL	+/- 0,375
Poids net / *Net weight*	1026 g	Décret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net / *Net volum*	1000 mL	
Protéines / *Proteins*	1,5 g/100mL	+/- 2
Glucides / *Carbohydrates*	4,4 g/100mL	+/- 2
Matières grasses / *Fat*	1,9 g/100mL	+/- 1,5

08/08/2025	**FICHE TECHNIQUE** *TECHNICAL DATA SHEET* **Velouté de choux-fleurs mimolette (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 règlementation 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 la Directive 2073/2005 et ses modifications.

Microbiological criteria respect the through prescription described in the Directive 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 règlementations Européennes suivantes et leurs modifications sont respectées : règlement (CE) 396/2005, règlement (CE) 470/2009, règlement (UE) 37/2010, règlement (CE) 2023/915 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 (EU) 2023/915, always in their currently valid version. This product is free of pharmacologic or antibiotic effective materials.

SPECIFICATIONS PACKAGING / *PACKAGING SPECIFCIATIONS* :

L'emballage utilisé pour le conditionnement de ce produit est conforme à la règlementation Européenne concernant l'aptitude au contact alimentaire. Les exigences de la règlementation 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.