

	Carottes extra fines - AVRIL		Version n°
	Date d'extraction :	2025-06-03 13:51:30	001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03464130003435	4446	CMC2_RCE191	Carottes extra-fines.
Origine transformation	France		
Définition produit	Carottes en conserves, préparées à partir de variétés de racines cylindro-coniques de "Daucus carota L.".		
Liste des ingrédients	Carottes, eau, sel.		
Date de durabilité minimale	48 mois		
FORMAT	Capacité (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET EGOUTTE (g)
4/4 FER MOYEN BLANC OF	850 mL	800 g	530 g
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		

Allergènes Majeurs (Selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence E : Exempté P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	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 et produits à base de lait	A
Fruits à coque , et produits à base de ces fruits amandes, noisettes, noix , noix de cajou , noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland	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 SO2	A
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	97	
Energie kcal	23	
Matières grasses (g)	0.2	
- Dont acides gras saturés (g)	<0.1	
Glucides (g)	3.8	
- Dont sucres (g)	2.1	
Fibre (g)	1.9	
Protéines (g)	0.6	
Sel (g)	0.56	
Sodium (mg)	0.224	

(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 végétalien	X	
Ce produit convient au régime végétarien strict	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	
Conservation avant ouverture	A conserver à température ambiante.
Conservation après ouverture	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
Couleur rouge ou orangée sensiblement uniforme. Carottes additionnées d'un liquide de couverture de teinte claire et limpide.	Bonne tenue sans fermeté excessive.	Franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère.

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre

Composants	Coupe/calibre	% Mis en œuvre moyen	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Carottes	XF :Le diamètre des carottes extra fines doit être compris entre 6 et 15mm.	100	

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5,0 à 5,8(valeurs indicatives)	
Défauts	Cible	Tolérances
A. Matières étrangères végétales (morceaux non comestibles de la plante (fane, etc...) et matières végétales n'appartenant pas à la plante)	≤1 % poids net égoutté	≤1,5 % poids net égoutté
B. Collets noirs (anneau noir ou vert foncé au niveau du collet, d'un millimètre d'épaisseur sur plus de la moitié de la circonférence de l'anneau (la partie supérieure de couleur vert clair n'est pas considérée comme un défaut))	≤20 % poids net égoutté	≤30 % poids net égoutté
C. Carottes tachées (altérations parasitaires, décolorations, de dimension supérieure à 5 mm)	≤20 % poids net égoutté	≤30 % poids net égoutté
D. Carottes non pelées (carottes dont plus de 30% de la surface est non pelée)	≤20 % poids net égoutté	≤30 % poids net égoutté
E. Carottes ligneuses (carottes présentant un cœur dur et fibreux non comestible)	≤10 % poids net égoutté	≤15 % poids net égoutté
F. Carottes fendues (carottes crevassées à cœur)	≤10 % poids net égoutté	≤15 % poids net égoutté
G. Tiges (morceaux de pétioles de longueur supérieure à 2 mm)	≤20 % poids net égoutté	≤30 % poids net égoutté
Cumul A+B+C+D+E+F+G	≤25 % poids net égoutté	≤25 % poids net égoutté
Morceaux de carottes (longueur < 20 mm)	≤ 10 % poids net égoutté sauf pour les récipients de capacité ≤ 212 ml : ≤ 25 % poids net égoutté	≤15 % poids net égoutté sauf pour les récipients de capacité ≤ 212 ml : ≤ 37,5 % poids net égoutté
Hors calibre (carottes de diamètre<6mm et de diamètre>15mm)	≤20 % poids net égoutté	≤30 % poids net égoutté

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 Renescure FRANCE