

DENOMINATIONS ET CODE EAN (DIRECTIVE 2000/13/CE ET SES MODIFICATIONS)

D. commerciale : Velouté de légumes Saveur du Sud

D. réglementaire : Velouté de légumes

EAN : 3 274 930 000 028

MENTIONS (REGLEMENT 834/2007 CE ET SES MODIFICATIONS)

Point vert

Produit issu de l'agriculture biologique

Certifié par Qualité France SAS - Le Guillaumet - 92046 LA DEFENSE CEDEX

Agrément FR-BIO 10

CONDITIONNEMENT ET VOLUME

Complexe carton/aluminium/polyéthylène

Volume : 1 l e

LISTE DES INGREDIENTS (DIRECTIVE 2000/13/CE ET SES MODIFICATIONS ET REGLEMENT 996/2001)

Eau, légumes 33.6%* (carottes, céleri-rave, courgettes, poivrons, oignons, poireaux, haricots verts), purée de tomates reconstituée 25%*, huile d'olive vierge*, sucre*, amidon de blé*, sel, arôme naturel, extrait de levure, poudre d'ail*

*Issu de l'agriculture biologique

DLC / DLUO

A consommer de préférence avant le : 18 mois

MODE DE CONSERVATION

Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer sous 3 jours.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 mL	Par portion (250 mL)
Energie	176 kJ / 42 kcal	442 kJ / 106 kcal
Protéines	0.9 g	2.3 g
Glucides	4.5 g	11.3 g
<i>Dont sucres</i>	2.3 g	5.8 g
Lipides	1.8 g	4.5 g
<i>Dont a. g. saturés</i>	0.3 g	0.75 g
Fibres	2.2 g	5.5 g
Sodium	0.27 g	0.68 g
<i>Equivalent Sel</i>	0.69 g	1.73 g

OGM (RÈGLEMENT 1829/2003 ET 1830/2003)

Ce produit n'est pas produit à partir d'OGM.

IONISATION (DIRECTIVE 1999/2 ET 1999/3)

Ce produit n'est pas ionisé.

CONTAMINANTS (RÈGLEMENT 1881/2006 ET SES MODIFICATIONS)

Les ingrédients entrant dans la composition de ce produit sont conformes à la réglementation concernant la dioxine, les métaux lourds, les mycotoxines et les pesticides.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CRITERES	VALEURS	UNITES	TOLERANCES
pH	4.6	-	+/- 0.4
Extrait sec	80	g/kg	+/- 10
Sel	6.9	g/kg	5.9 à 8.9
Poids net	1027	g	décret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net	1000	ml	
Protéines	0.9	g/100 mL	+/- 2
Glucides (par différence)	4.5	g/100 mL	+/- 2
Matières grasses	1.8	g/100 mL	+/- 1

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Absence de déformation et de variation de pH supérieure à 0,5 unité pH suite à l'étuvage à 37°C et à 55°C pendant 7 jours.

Analyse par cytométrie de flux : résultat négatif après 2 jours à 30°C

Micro-organismes : sans préjudice des règles concernant la santé publique, aucun micro-organisme susceptible de se développer dans les conditions normales de stockage.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture : Homogène et onctueuse

Couleur : Rouge

Odeur et saveur : Caractéristique d'un potage de légumes

Aspect : Velouté

COORDONNEES

S.I.L.L.

Le raden

29860 PLOUVIEN

France

Tél. : 02.98.40.90.30

Fax : 02.98.40.00.76

Code emballer : EMB 29209D

Estampille sanitaire : FR 29.209.90 CE

ALLERGENES (DIRECTIVE 2007/68/CE ET SES MODIFICATIONS)

Allergène		Présence	Absence	En cas de présence Ingrédient concerné
Arachides et dérivés			X	
Œufs et dérivés			X	
Poissons et dérivés			X	
Crustacés et dérivés			X	
Soja et dérivés			X	
Lait et dérivés			X	
Céréales contenant du gluten	Blé	X		Amidon de blé
	Avoine		X	
	Orge		X	
	Seigle		X	
	Epeautre		X	
	Kamut		X	
Fruits à coques ou fruits secs ou noix	Amande		X	
	Noix		X	
	Pistache		X	
	Noix de pécan		X	
	Noix du Queensland		X	
	Noix du Brésil		X	
	Noix de cajou		X	
	Noix de macadamia		X	
Céleri et dérivés		X		Légume (céleri-rave)
Moutarde et dérivés			X	
Graine de sésame et dérivés			X	
Anhydrides sulfureux et sulfites (>10mg SO ₂ par L ou par kg)			X	
Lupin et dérivés			X	
Mollusques et dérivés			X	
Autres			X	