



REDACTEUR : O. DREANO

Destinataires : R+D (IRD) - COM (Food Service)

O. DREANO

Modification(s) : Suppression du coefficient 0,9

Code produit : 300119

Code EAN : 3760209680812

Description du produit :

Samoussas aux légumes, frits, mis sous film et regroupés par 25 en barquette operculée sous atmosphère protectrice (azote + CO2).



Faible teneur en graisses saturées
Source de fibres

Aucun colorant conformément à la réglementation en vigueur
Avec des ingrédients d'origine agricole issus de l'agriculture biologique

Conservation :

≤ 4 °C Durée de vie garantie : selon les Conditions Générales de Vente

Liste des ingrédients :

Galette de blé* 62,9g⁽¹⁾ (farine de blé*, eau, sel de mer, huile de tournesol* désodorisée), pomme de terre* 12,8g⁽¹⁾, carottes* 12,7g⁽¹⁾, choux* 11,9g⁽¹⁾, oignons* 11,2g⁽¹⁾, huiles végétales* désodorisées (tournesol oléique*, tournesol*), ail*, sel de mer, curcuma* en poudre, gingembre* en poudre, poivre*.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Agriculture UE Pays de transformation : France

Certifié par FR-BIO-01

Recommandations Nutrition GEMRCN Densité mini recommandée en protéines / composante protidique **10 g / 100 g**

	Maternelle (3 - 6 ans / 15 - 20 kg)	Elémentaire (7 - 11 ans / 22 - 32 kg)	Secondaire (60 - 70 kg)
Composante / plat protidique	50 g	70 g	100 - 120 g
Qté de protéines mini recommandée 10 g / 100g , soit	5 g	7 g	10 - 12 g

Classement de nos **Samoussas aux légumes Bio** (recommandations pour la mise en application de la loi EGALIM)

Critères s'appliquant aux plats végétariens 4/20	2 samoussas (50 g) apportent : 1,75 g de protéines, c'est un composant (non protidique) Pas de limitation de fréquence par rapport à ce critère	3 samoussas (75 g) apportent : 2,62 g de protéines, c'est un composant (non protidique) Pas de limitation de fréquence par rapport à ce critère	4 samoussas (100 g) apportent : 3,5 g de protéines, c'est un composant (non protidique) Pas de limitation de fréquence par rapport à ce critère
Produits à frire ou pré-frits à + de 15% de lipides 4/20 maxi	produit pré-frit à 7,5% de lipides → pas de limitation de fréquence par rapport à ce critère		
Rapport P / L < 1 2/20 maxi	Rapport P / L = 3,5 g / 7,5 g = 0,46 < 1 → limitation à 2/20 maximum		

CARACTERISTIQUES		STANDARDS																																							
REGLEMENTAIRES																																									
- Quantité nominale (Q.N.)		Q.N. = 625 g Tu1 = 610 g Tu2 = 595 g Poids moyen ≥ Q.N. et Tu1 < 2% et Tu2 = 0%																																							
- Marquage de la DLC et/ou du lot (présence, exactitude et lisibilité)		- La DLC : est sous la forme JJ (2 chiffres) MM (2 chiffres) AA (2 chiffres) - le n° de lot est le n° d'ordre de fabrication (en 8 chiffres commençant par un "6")																																							
ORGANOLEPTIQUES		Mode de préparation : 6 minutes au four à 200°C ou 6 minutes à la poêle à feu moyen Samoussas frits, triangulaires, de couleur beige/marron, intérieur farce avec des marquants de légumes. Texture contrastée entre la pâte et les différents éléments de la farce aux légumes. Odeur et goût de légumes cuisinés aux épices curcuma/gingembre.																																							
PHYSICOCHIMIQUES																																									
- Extrait sec - Humidité - Cendres		Unité g / 100g g / 100g g / 100g	Valeurs indicatives 5,5 61 1,5																																						
- Valeur énergétique - Graisses - acides gras saturés - Glucides assimilables - dont sucres - Fibres - Protéines (N x 6,25) - Sel - Sodium		Unité kJ kcal g g g g g g g g	Valeurs standards pour 100g ⁽²⁾ 732 175 7,5 0,7 20 0,5 6,9 3,5 1,1 0,46	Tolérances - - 6,4 8,6 0,10 1,3 - - 4,1 9,7 3 4 - 0,37 0,55	% AQR ⁽³⁾ pour 100g 9 11 4 8 1 7 18																																				
NUTRITIONNELLES																																									
- Valeur énergétique		par calcul	kJ	732	-																																				
- Graisses			kcal	175	-																																				
- acides gras saturés			g	7,5	6,4 8,6																																				
- Glucides assimilables			g	0,7	0,10 1,3																																				
- dont sucres			g	20	-																																				
- Fibres		Laboratoire externe	g	0,5	-																																				
- Protéines (N x 6,25)			g	6,9	4,1 9,7																																				
- Sel			g	3,5	3 4																																				
- Sodium			g	1,1	-																																				
			g	0,46	0,37 0,55																																				
MICROBIOLOGIQUES																																									
Critères FCD version du 04/10/2021 9. TRAITEUR 2. Produits cuits par traitement thermique autres que dans leur emballage		méthode labo externe	germes/g	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Cible sortie usine</th> <th>Tolérances fin de vie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Flore aérobie 30°C</td> <td>10 000</td> <td>1 000 000</td> </tr> <tr> <td>Flore lactique</td> <td>A rechercher</td> <td>A rechercher</td> </tr> <tr> <td>Rapport Flore/Lactique</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteries</td> <td>100</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques coag +</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens*</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus*</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Non détecté /25g</td> <td>Non détecté /25g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>Non détecté /25g*</td> <td>Non détecté /25g*</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>100**</td> </tr> </tbody> </table>			Cible sortie usine	Tolérances fin de vie	Flore aérobie 30°C	10 000	1 000 000	Flore lactique	A rechercher	A rechercher	Rapport Flore/Lactique	100	100	Enterobacteries	100		Escherichia coli		10	Staphylocoques coag +	100	100	Clostridium perfringens*	30	30	Bacillus cereus*	100	100	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*			100**
	Cible sortie usine	Tolérances fin de vie																																							
Flore aérobie 30°C	10 000	1 000 000																																							
Flore lactique	A rechercher	A rechercher																																							
Rapport Flore/Lactique	100	100																																							
Enterobacteries	100																																								
Escherichia coli		10																																							
Staphylocoques coag +	100	100																																							
Clostridium perfringens*	30	30																																							
Bacillus cereus*	100	100																																							
Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g																																							
Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*																																							
		100**																																							
ALLERGENES		Ce produit contient du GLUTEN . Il est fabriqué dans un atelier qui utilise : céleri - crustacés - lait - œuf - poissons - sésame - soja .																																							
IONISATION		Ce produit est fabriqué avec des ingrédients non ionisés et ne subit pas de traitement d'ionisation.																																							
CONTAMINANTS		Ce produit est fabriqué avec des ingrédients respectant le RE (CE) 1881 / 2006 et ses compléments.																																							
NANOMATERIAUX		Ce produit est fabriqué sans utilisation d'ingrédients contenant des nanomatériaux manufacturés conformément au règlement (UE) 2018/848.																																							
OGM		Ce produit est conforme à la réglementation en vigueur (CE) n° 49/2000, (CE) n° 50/2000, (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003). L'étiquetage ne nécessite pas de mention particulière. Nous n'effectuons pas de recherche d'OGM sur le produit fini fabriqué.																																							
CONDITIONNEMENT																																									
- Barquette (taux de CO2 et taux d'oxygène résiduel)		Contrôle visuel	Présence d'azote/CO2 dans la barquette, scellage régulier																																						

(1) Quantité mise en œuvre pour 100g de produit fini

(2) Selon Règlement 2011/1169

(3) Apports Quotidiens de Référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)