

	Macédoine de Légumes appertisée (CMA001)		SAPP.TFS.00153 Révision : 008
Conserve	Créé le : 19/10/2001	Modifié le : 4/03/2014	PAGE 1 / 3

IDENTIFICATION PRODUIT

JDE PFC+	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
CMA001 6528 / 8522☑ / 21931 / 22008 / 23281 / 34591 / 44381	Macédoine de légumes	Macédoine de légumes appertisée

☑Références au format Sachets Fraîcheur

Origine transformation : France

Code Sanitaire : Sans objet

CARACTERISTIQUES PRODUITS

La macédoine de légumes appertisée est préparée à partir de variété de *Pisum Sativum L* pour les petits pois, de *Phaseolus Vulgaris L* pour les haricots verts et flageolets verts, de *Daucus Carota L* pour les carottes et de *Brassica Rapa L* pour les navets et comportent au minimum 50% de légumes verts.

Ingrédients : Légumes verts 50% (petits pois, haricots verts, flageolets verts), carottes, navets, eau, sel

DLUO : Boites : Année de fabrication + 4 ans Sachets : Année de fabrication + 3 ans		T°C de stockage : T°C ambiante Condition de stockage : Ambiance sèche	
DMGRE (Date Minimum Garantie à Réception)	Boîtes : 9 mois		
	Sachets : 4 mois		

ALLERGENES			
P = Présence	T = présence fortuite		A = Absence
Arachide	A	Lupin	A
Blé + Gluten	A	Mollusque	A
Céleri	A	Moutarde	A
Crustacés et Coquillages	A	Œuf	A
Fruits à coques	A	Poisson	A
Graines de sésame	A	Soja	A
Lait	A	Sulfites (> 10ppm)	A

Référence réglementaire : Règlement Européen 1169/2011/CE

Garantie OGM : Est exempt de toute Matière Première OGM et de tout dérivé de Matières Premières OGM

Garantie Ionisation : N'a pas subi de traitements ionisants à aucun stade de sa fabrication et ne comprend aucune matière première ayant subi de traitements ionisants au cours de sa fabrication

	Macédoine de Légumes appertisée (CMA001)		SAPP.TFS.00153 Révision : 008
	Conserve	Créé le : 19/10/2001	Modifié le : 4/03/2014 PAGE 2 / 3

CONDITIONNEMENT

	BOÎTES			SACHETS
Format	5/1	3/1	4/4	5S
PNT (g)	4000	2500	800	4000
PNE (g)	2655	1655	530	2655
Capacité (ml)	4250	2650	850	-

Matériaux d'emballage :

Boîtes : Fer et vernis à usage alimentaire

Sachets : Polyester/Aluminium/Polyamide orienté/polypropylène (en contact avec le légume)

Conditions d'utilisation et de manutention :

Boîtes : Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du sertis

Sachets : Voir recommandation au dos du sachet

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

En moyenne pour 100 g de produit égoutté :		BOÎTES	SACHETS
Energie	kJ	161	190
	kcal	39	45
Matière grasses (g)		0.3	0.4
dont acides gras saturés (g)		0.1	0.1
Glucides (g)		4.9	4.7
dont sucres (g)		0.8	1.5
Fibres alimentaires (g)		3.7 → Riche en fibres	5.3 → Riche en fibres
Protéines (g)		2.2	3.1
Sel (g)		0.78	0.68
Vitamine B9 (µg)		30.1 (15% des AQR) → Source de vitamine B9	—

AQR = Apports Quotidiens de Référence

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Coupe nette, morceaux non délités, couleur franche

Texture : Non fibreuse, ni molle

Saveur : Caractéristique, pas trop acide. Ni amère et non dure.

	Macédoine de Légumes appertisée (CMA001)		SAPP.TFS.00153 Révision : 008
Conserve	Créé le : 19/10/2001	Modifié le : 4/03/2014	PAGE 3 / 3

Composition / Coupe / Calibre : Objectif moyen : % à respecter sur 10 emballages

INGREDIENTS	COUPE / CALIBRE	% mini/maxi à respecter (CTCPA)	
Petits pois doux	M	10% mini	50% mini de légumes verts
Haricots verts	MF, coupés 13 mm (+/- 2 mm)	10% mini	
Flageolets	-	10% mini	
Carottes	8x8x16 mm (+/- 3 mm)	15% mini	
Navets	8x8x16 mm (+/- 3 mm)	25% maxi	

pH après stérilisation : 5.3 à 6.1

Définitions/Tolérances des critères défauts :

Selon les décisions du CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) fixant les spécifications applicables à divers fruits et légumes appertisés, les défauts d'apparence sont définis comme suit :

Critère		Définition		Tolérance	
Légumes fibreux				3	% m/m sur PNE
Matière végétale étrangère				0.5	
Tachés		Morceaux présentant des taches foncées de dimension supérieure à 3 mm		3	

Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés dans le tableau ci-dessus est supérieur à une fois et demie la tolérance.

STABILITE

Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408

DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe, Blanchiment, Emboîtement/Ensachage, Jutage, Soudure/Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage (pour les boîtes uniquement), Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition
Voir également la Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163)

CONSERVATION

Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.