

	Poireaux Entiers appertisés (CPXX02)		SAPP.TFS.00214 Révision : 004
	Conserve	Créé le : 20/12/2004	Modifié le : 5/03/2014

## IDENTIFICATION PRODUIT

JDE PFC+	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
CPXX02 6550	Poireaux entiers	Poireaux entiers appertisés

Origine transformation : France

Code Sanitaire : Sans objet

## CARACTERISTIQUES PRODUITS

Les poireaux entiers appertisés sont préparés à partir de bulbes et de feuilles frais issus de variétés d' *Allium porrum L.*

**Ingrédients :** Poireaux, eau, sel, acidifiant : acide citrique

<b>DLUO :</b> Année de fabrication + 4 ans	<b>T°C de stockage :</b> T°C ambiante
<b>DMGRE (Date Minimum Garantie à Réception) :</b> 9 mois	<b>Conditions de stockage :</b> Ambiance sèche

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

## CONDITIONNEMENT

	BOITE
<b>FORMAT</b>	3/1
PNT (g)	2500
PNE (g)	1560
Capacité (ml)	2550

**Matériaux d'emballage :** Fer et vernis à usage alimentaire

**Conditions d'utilisation et de manutention :** Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du serti

 <b>Bonduelle</b> FOOD SERVICE	<b>Poireaux Entiers appertisés (CPXX02)</b>		<b>SAPP.TFS.00214</b> <b>Révision : 004</b>
	<b>Conserve</b>	Créé le : 20/12/2004	Modifié le : 5/03/2014

## COMPOSITION NUTRITIONNELLE

En moyenne pour 100g de produit égoutté :

Energie	kJ	161
	kcal	38
Matières grasses (g)		0.2
dont acides gras saturés (g)		0.1
Glucides (g)		6.7
dont sucres (g)		2.5
Fibres alimentaires (g)		2.8
Protéines (g)		1.0
Sel (g)		0.50

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

**Aspect** : Bonne tenue. Couleur blanc-crème ou blanc-verdâtre uniforme sur le fût

**Texture** : Tendre, enveloppement externe non fibreuse

**Saveur** : Caractéristique

**pH jus après stérilisation** : 3.8 à 4.6

**Coupe** : Longueur : 15 cm (+/- 3cm)

**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	
1) Matières étrangères minérales		0.1%	En masse rapporté à la masse totale du produit égoutté

## STABILITE

Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408

## DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Triage, Lavage, Parage, Coupe, Blanchiment, Emboîtement, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, 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.