

	Maïs Supersweet - BONDUELLE RESTAURATION	Version n°
	Edité le : 18/05/2015	V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680014106	6546	CFS1_RMS994	Maïs doux en grains sous vide appertisé
Origine transformation	France		
Définition produit	Le maïs doux et supersweet en grains appertisés est préparé à partir de grains de maïs doux immatures des variétés appropriées de <i>Zea maïs L. saccharata</i> .		
Liste des ingrédients	Maïs doux en grains, eau, sel		
Date Limite d'Utilisation Optimale	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
4/4 FER MOYEN BLANC	850	600	570
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : fer, vernis de protection : à usage alimentaire		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du sertis		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	Composition nutritionnelle																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>En moyenne pour 100g de produit égoutté</th> <th>Allégations nutritionnelles autorisées (2)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie (kj)</td> <td>337</td> <td rowspan="10">Riche en fibres</td> </tr> <tr> <td>Energie (kcal)</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Matières Grasses (g)</td> <td>1,9</td> </tr> <tr> <td>Dont acides gras saturés (g)</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Glucides (g)</td> <td>11,0</td> </tr> <tr> <td>Dont sucres (g)</td> <td>5,5</td> </tr> <tr> <td>Fibres alimentaires (g)</td> <td>3,8</td> </tr> <tr> <td>Protéines (g)</td> <td>2,9</td> </tr> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,40</td> </tr> <tr> <td>Vitamine B9 totale (µg)</td> <td>41 - 21% AQR (1)</td> <td>Source de Vitamine B9</td> </tr> </tbody> </table>		En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)	Energie (kj)	337	Riche en fibres	Energie (kcal)	80	Matières Grasses (g)	1,9	Dont acides gras saturés (g)	0,5	Glucides (g)	11,0	Dont sucres (g)	5,5	Fibres alimentaires (g)	3,8	Protéines (g)	2,9	Sel (g)	0,40	Vitamine B9 totale (µg)	41 - 21% AQR (1)	Source de Vitamine B9					
	En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)																													
Energie (kj)	337	Riche en fibres																													
Energie (kcal)	80																														
Matières Grasses (g)	1,9																														
Dont acides gras saturés (g)	0,5																														
Glucides (g)	11,0																														
Dont sucres (g)	5,5																														
Fibres alimentaires (g)	3,8																														
Protéines (g)	2,9																														
Sel (g)	0,40																														
Vitamine B9 totale (µg)	41 - 21% AQR (1)		Source de Vitamine B9																												
	<p>(1) Apports Quotidiens de référence (2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE</p>																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>A : Absence P : Présence T : Traces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Crustacés et produits à base de crustacés</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Œufs et produits à base d'œufs</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Poissons et produits à base de poissons</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Arachides et produits à base d'arachides</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Soja et produits à base de soja</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Lait, produits laitiers et produits à base de lait</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Fruits à coque et produits à base de ces fruits</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Céleri et produits à base de céleri</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Moutarde et produits à base de moutarde</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO₂</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Lupin et produits à base de lupin</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Mollusques et produits à base de mollusques</td> <td>A</td> </tr> </tbody> </table>		A : Absence P : Présence T : Traces	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	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, produits laitiers et produits à base de lait	A	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	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 SO ₂	A	Lupin et produits à base de lupin	A	Mollusques et produits à base de mollusques	A	
	A : Absence P : Présence T : Traces																														
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	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, produits laitiers et produits à base de lait	A																														
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	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 SO ₂	A																														
Lupin et produits à base de lupin	A																														
Mollusques et produits à base de mollusques	A																														

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient aux végétariens	X	
Ce produit convient aux végétaliens	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	
Récolte, Réception/Agréage, 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 avant ouverture	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante.
Conservation après ouverture	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.

Caractéristiques organoleptiques

	Maïs Supersweet - BONDUELLE RESTAURATION		Version n°
			V0002
Aspect		Texture	Saveur/ Odeur
grains entiers, intègres, non éclatés, de taille homogène. Coupe franche.		tendre à assez ferme	caractéristique, douce et sucrée.

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre

Légumes	Coupe/calibre	% Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages
Maïs doux	Non calibré	100%

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.8 à 6.8
Défauts selon Décision n°88 du CTCPA concernant le Maïs doux	Cible
Grains éclatés : Sont considérés comme éclatés les grains complètement ouverts	<=5% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Grains tachés : Sont considérés comme tachés, les grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies ou présentant un défaut de coloration notoire.	<=1% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Grains arrachés : Sont considérés comme grains arrachés, les grains coupés ou enlevés de l'épi de telle façon que des morceaux d'épi ou de matière dure y adhèrent.	<=2% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Matière végétale étrangère : Rafles, spathes, soies, graines étrangères ou de variétés de maïs de type différent,	<=0,2% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique.	0% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté

Raison Sociale du Vendeur

BELL La Woestyne 59173 RENESCURE