



FT N°174644 Mise à jour 13/10/2015

DENOMINATION COMMERCIALE

Carottes très fines

DENOMINATION LEGALE

Carottes très fines

CODE ARTICLE **01879**

PROVENANCE

France - EMB 59 009 B

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS - BRC - ISO 9001



DESCRIPTION DU PRODUIT

Carottes entières d'une longueur supérieure à 40 mm et d'un diamètre compris entre 6 et 18 mm recouvertes par un liquide de couverture limpide.

Ce produit répond aux exigences de la décision n° 85 du CTCPA.

CONSEILS D'UTILISATION

Egoutter les carottes très fines sans les rincer. Faire revenir des oignons ciselés, de l'ail haché, mouiller avec un jus de volaille, laisser cuire quelques minutes et crémier légèrement. Ajouter les carottes très fines et remettre en température. Servir en ajoutant des feuilles de basilic ciselées.

Astuce : Vous pouvez remettre les carottes très fines en température en four vapeur sans pression environ 3 minutes.

Adapté à la liaison froide.

Nombre de rations:

Adultes = 20 - 30 portions

Enfants = 40 - 50 portions

INGREDIENTS

Carottes, eau, sel.

OGM / ALLERGENES MAJEURS / IONISATION

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Absence d'allergènes selon la directive 2003/89 CE.

Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.





VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT)

ENERGIE KJ / KCAL	102 / 25
MATIERES GRASSES	0,5 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,1 g</i>
GLUCIDES	3,2 g
<i>dont sucres</i>	<i>1,7 g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	2,2 g
PROTEINES	0,7 g
SEL	0,56 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût caractéristique, couleur orangée franche, carottes non ligneuses et de bonne tenue.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

DLUO PRODUIT : 48 mois à température ambiante et à l'abri de l'humidité

DLUO GARANTIE CLIENT : 16 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 4400 g

POIDS NET EGOUTTE 2655 g

POIDS NET 4000 g

CONTENANCE 4250 ml

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

Type de marquage : 30/09/19 RCE425020.02 L 0 293 047 26 17 :30

DLUO : 30/09/19

RCE425020.02 : Code produit

293 : jour de fabrication

0 : Chiffre de l'année

047 : Code usine

26 : Code ligne

17:30 : Heure de fabrication

CONDITIONNEMENT / UV

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Ø 153 X 245 mm

GENCOD PRODUIT

3 566611 00012 1

COLISAGE

Pack de 3 boîtes sous film transparent et posé sur une plaque cartonnée.

GENCOD DU COLIS

13 566612100012 1

DIMENSIONS DU COLIS

470 x 158 x 250 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 566612 00134 3

