



FT N°15789 Mise à jour 13/10/2015

DENOMINATION COMMERCIALE

Macédoine de légumes

DENOMINATION LEGALE

Macédoine de légumes

CODE ARTICLE 01880

PROVENANCE

France - EMB 59 009 B

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS - BRC - ISO 9001



DESCRIPTION DU PRODUIT

Mélange de légumes coupés recouvert par un liquide de couverture limpide. Le mélange est composé de 10% minimum respectivement de petits pois, haricots verts coupés en morceaux réguliers de 1 à 2 cm et flageolets, de 15% minimum de carottes en cubes et de 25% maximum de navets en cubes.

Ce produit répond aux exigences de la décision n° 81 du C.T.C.P.A.

CONSEILS D'UTILISATION

Bien égoutter la macédoine de légumes. Dresser en gelée avec un œuf poché.

Astuce : Pour une utilisation à chaud bien égoutter et rincer la macédoine de légumes. Accommoder avec une demie glace de viande par exemple.

Adapté à la liaison froide.

INGREDIENTS

Légumes verts 50%* (petits pois, haricots verts, flageolets), carottes, navets, eau, sel.

*% rapporté au poids net égoutté

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	153 / 37
MATIERES GRASSES	0,3 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,1 g</i>
GLUCIDES	4,4 g
<i>dont sucres</i>	<i>0,9 g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	3,9 g
PROTEINES	2,1 g
SEL	0,71 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût agréable caractéristique, couleur franche de chaque légume.

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 : 31/08/18 RJA425020.02 L O 293 018 15 17 :30

DLUO : 31/08/18

RJA425020.02: Code produit

293 : jour de fabrication

O : Chiffre de l'année

018 : Code usine

15 : 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 00010 7

COLISAGE

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

GENCOD DU COLIS

13 566612 00036 3

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 00132 9

