	Céleri râpé - BONDUELLE RESTAURATION	Version n°
Bonduelle FOOD SERVICE	Edité le : 18/05/2015	V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680000970	23285, 34594, 45387	CFS1_RDR9B1	Céleri râpé appertisé
Origine transformation	France		
Définition produit	Les conserves de céleri râpé sont préparées à partir de racines d'*Apium graveolens L.* .		
Liste des ingrédients	**Céleri rave**, eau, sel, vinaigre d'alcool, acidifiant : acide lactique, antioxydant : acide ascorbique		
Date Limite d'Utilisation Optimale	36 mois		
Format	**Capacité (ml)**	**Poids net total (g)**	**Poids net égoutté (g)**
5/1 FER MOYEN OR	4250	4000	2210
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Boîtes 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 sertis		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	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	P
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydre sulfuteux 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

Composition nutritionnelle	En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kj)	108	
Energie (kcal)	26	
Matières Grasses (g)	0,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	3,2	
Dont sucres (g)	0,7	
Fibres alimentaires (g)	2,7	Riche en fibres
Protéines (g)	0,8	
Sel (g)	0,83	

(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

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, Emboîtage, 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		
Aspect	**Texture**	**Saveur/ Odeur**
blanc crème	croquante	caractéristique, pas trop acide

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**
Céleri râpé	Coupe de la section: 2.5 X 2.5 mm (+/- 0.5 mm)	100

Caractéristiques physico-chimiques	
pH du jus en sortie stérilisation	3.5 à 4.4
	Cible
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique. Substance toxique végétale	Absence en nombre sur 200g net égoutté
Taches : Lanière présentant une zone marron foncé ou noire supérieure à 5 mm	<=6 en nombre sur 200g net égoutté
Débris : Lanières inférieures à 2 cm	<=20% m/m sur 100g

Raison Sociale du Vendeur
BELL La Woestyne 59173 RENESCURE