



Macédoine de légumes Minute® - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 04/03/2020

V0003

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680014335	20197	SFS1_DMA002	Macédoine de légumes surgelée
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>		Non	
<b>Origine transformation</b>	France	<b>Agrément sanitaire</b>	-
<b>Définition produit</b>	La macédoine de légumes surgelée est préparée à partir de variétés fraîches et saines de <i>Daucus carota L</i> pour les carottes, de <i>Brassica rapa L</i> pour les navets, de <i>Pisum sativum L</i> pour les pois doux et de <i>Phaseolus vulgaris L</i> pour les haricots verts et les flageolets.		
<b>Liste des ingrédients</b>	Mélange de légumes : carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets. Présence fortuite de <b>CELERI</b>		
<b>Date Limite d'Utilisation Optimale</b>	24 mois		
<b>Format</b>		<b>Poids net total (g)</b>	
SACHET 5K0		5000	
<b>Information emballage</b>	Matériaux d'emballage : Polyéthylène		
<b>Conditions d'utilisation et de manutention</b>	Manipuler avec précaution		

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	T
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 <sub>2</sub>	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	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kj)	231	
Energie (kcal)	55	
Matières Grasses (g)	0,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	7,2	
Dont sucres (g)	2,4	
Fibres alimentaires (g)	4,4	Riche en fibres
Protéines (g)	3,2	
Sel (g)	0,05	
Vitamine A (µg)	366 - 46% AQR (1)	Riche en Vitamine A

La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement  
 (1) Apports Quotidiens de référence  
 (2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X	
Ce produit convient au régime végétarien strict	X	
Ce produit convient au régime végétalien	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/Calibrage, Cuisson, Surgélation, Stockage vrac, Réalisation du mélange, Pesage/Ensachage, Conditionnement/Marquage, Stockage, Expédition	
<b>Conservation avant ouverture</b>	En chambre froide surgelée ou congélateur (-18°C) : plusieurs mois en respectant la DLUO figurant sur l'emballage. Ne jamais recongeler un produit dégelé.
<b>Conservation après ouverture</b>	En chambre froide réfrigérée ou réfrigérateur (0 à +3°C) : 72h



Macédoine de légumes Minute® - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 04/03/2020

V0003

## Caractéristiques organoleptiques

<b>Mode de préparation</b> (pour déterminer les caractéristiques organoleptiques)	Au four vapeur sans pression : en gastronorme perforé, sans dégel préalable, saler et cuire pendant 2 minutes et laisser refroidir.	
<b>Aspect</b>	<b>Texture</b>	<b>Saveur/ Odeur</b>
Couleur caractéristique de chacun des légumes.	Carottes et navets fermes, non ligneux.	Caractéristique de chacun des légumes.

## Caractéristiques microbiologiques

## Référence réglementaire°:

Règlement européen 2073/2005/CE du 15/11/2005

-&gt; Critères de pilotage

CRITERES	Teneur en micro-organisme		Document de référence
	m	M	
Ligne directrice	G.A.M	$\leq 5.10^5$	ISO 4833-2003
	E. COLI	$\leq 10$	ISO 16649.2

G.A.M.°: Germes Aérobie Mésophiles

E. Coli°: Escherichia coli

\*.m = le critère microbiologique dont la valeur est précisée par un microorganisme donné

M = le seuil d'acceptabilité au-delà duquel le lot n'est plus satisfaisant

-&gt; Critères de contrôle

CRITERES	Teneur en micro-organisme en nombre par gramme de produit	Document de référence
Spécification impérative	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	$\leq 100$
		ISO 6888.1-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Présence $\leq 10/g$
		ISO 6888.2-1999
		ISO 11290.1
		ISO 11290.2

Légumes	Coupe/calibre	% Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
A. Carottes dés	8X8X16 mm (+/- 3 mm)	50% maxi A+B	France-Belgique-Pays Bas-Pologne
B. Navets dés	8X8X16 mm (+/- 3 mm)	50% maxi A+B	France
C. Pois doux	Fins Moyens (Diamètre $\leq 8.2$ mm)	50% mini C+D+E	France
D. Haricots verts coupés	13 mm (+/- 2 mm) MF (Diamètre $\leq 10.5$ mm)	50% mini C+D+E	France-Pays Bas
E. Flageolets	Extra Fins (Diamètre $\leq 8.4$ mm)	50% mini C+D+E	France

## Caractéristiques physico-chimiques

Arrêté du 27septembre1983 fixant les spécifications applicables à divers fruits et légumes surgelés	Cible
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique.	0 en nombre sur 1kg
Matières végétales étrangères : Partie de la plante ou autre matière végétale étrangère au légume.	$\leq 2$ en nombre sur 1kg
Légumes désagrégés ou de coupe défectueuse	$\leq 3\%$ m/m
Légumes ligneux	$\leq 3\%$ m/m

## Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE