	Lentilles Cuisinées à la Paysanne appertisées (CLT002)		SAPP.TFS.00040 Révision : 008
	Conserve	Créé le : 25/04/2001	Modifié le : 4/12/2013

IDENTIFICATION PRODUIT

JDE PFC+	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
CLT002 8520	Lentilles cuisinées à la paysanne	Mélange de légumes cuisinés appertisés

Référence au format Sachets Fraîcheur

Origine transformation : France

Code Sanitaire : Sans objet

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Les lentilles cuisinées à la paysanne sont préparées à partir de *Lens esculenta L* pour les lentilles, de *Daucus carota L* pour les carottes, d' *Allium cepa L* pour les oignons.

Ingrédients : Sauce : eau, arômes (**blé, céleri, œuf**), sel, amidon transformé de maïs, arôme de fumée. Mélange de légumes 49% (lentilles sèches trempées (37%) (**blé**), carottes, oignons)

DLUO	Année de fabrication + 3 ans	T°C de stockage : T°C ambiante
DMGRE (Date Minimum Garantie à Réception)	4 mois	Condition de stockage : ambiance sèche

ALLERGENES			
P = Présence	T = présence fortuite		A = Absence
Arachide	A	Lupin	A
Blé + Gluten	p	Mollusque	A
Céleri	p	Moutarde	A
Crustacés et Coquillages	A	Œuf	P
Fruits à coques	A	Poisson	A
Graines de sésame	A	Soja	A
Lait	A	Sulfites (> 10ppm)	A

Référence réglementaire : Règlement Européen 1169/2011/CE

Garantie OGM : Est exempt de toute Matière Première OGM et de tout dérivé de Matières Premières OGM


Garantie Ionisation : N'a pas subi de traitements ionisants à aucun stade de sa fabrication et ne comprend aucune matière première ayant subi de traitements ionisants au cours de sa fabrication.

CONDITIONNEMENT

SACHETS	
5S	
PNT (g)	4000
Capacité (ml)	-

Matériaux d'emballage : Polyester/Aluminium/Polyamide orienté/polypropylène (en contact avec le légume)

Conditions de utilisation et de manutention : Voir recommandation au dos du sachet

	Lentilles Cuisinées à la Paysanne appertisées (CLT002)		SAPP.TFS.00040 Révision : 008
	Conserve	Créé le : 25/04/2001	Modifié le : 4/12/2013

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

En moyenne pour 100g de produit :

Energie	kJ	349
	kcal	83
Matières grasses (g)		0.6
dont acides gras saturés (g)		0.1
Glucides (g)		11.7
dont sucres (g)		0.5
Fibres (g)		3.6
Protéines (g)		5.8
Sel (g)		0.98

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Non délités, lentilles marron clair à ocre orange, carottes orange-rouge et oignons blancs nacrés

Texture : Carottes tendres, oignons légèrement croquants, lentilles fondantes à légèrement ferme.

Saveur : Caractéristique. Carottes sucrées, oignons légèrement acidulés. Absence de saveur anormale

Composition / Coupe : Objectif moyen : % à respecter sur 10 emballages

INGREDIENTS	COUPE	% mis en œuvre (sur 100%)
Lentilles sèches trempées	-	37
Carottes dés	8x8x16 mm (± 3mm)	12
Oignons dés	6x6x7 mm (± 1mm)	
Sauce	-	51


pH après stérilisation : 5.3 à 6.1

Définitions/Tolérances des critères défauts :

Critère	Définition	Tolérance	
Corps étrangers	D'origine minérale, animale ou organique. Substance toxique végétale	0	En nombre sur 2kg
Matière végétale étrangère	Partie de la plante ou autre matière végétale étrangère au légume	5	En nombre sur 500g
Dés tachés	Toute tache de diamètre > 5mm	6	En nombre sur 1 kg
Peaux vides, fragments, éclatés	Lentilles vidées de sa chair et cotylédons séparés.	20	En % m/m sur 50g après stérilisation

STABILITE

Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408

 Bonduelle FOOD SERVICE	Lentilles Cuisinées à la Paysanne appertisées (CLT002)		SAPP.TFS.00040 Révision : 008
	Conserve	Créé le : 25/04/2001	Modifié le : 4/12/2013

DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe, Blanchiment, Réalisation du mélange, Préparation des ingrédients, Ensachage, Jutage, Soudure/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition

Voir également la Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163)

CONSERVATION

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.