



Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE

Référence : SQ/CB/600 - Version : H
Date : 02/05/13

FICHE TECHNIQUE

CÔTES DE BLETTES



Page : 1/2

D'aucy est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable.
Pour en savoir plus, télécharger notre plaquette « la culture positive » sur www.daucyfoodservices.com

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Côtes de blettes
Code produit	3384
Format	5/1
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g
Poids Net Égoutté	2505 g
Liste des Ingrédients	Côtes de blettes, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique .
Campagne de Production	Octobre - Novembre
Origine matière première	France



NOMBRE DE PARTS	
Adultes	18 parts
Enfants	28 parts

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Côtes de blettes : Côtes sensiblement homogène : coupe moyenne 35/65 mm environ.

Ce produit convient aux végétariens : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	< 4,5
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Absence de côte brunie et de toute partie défectueuse ou altérée, absence de sable, terre et autre matières étrangères. Liquide de teinte claire et limpide.
Couleur	Blanche à blanc crème, absence de partie verdâtre et de coloration anormale.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur anormale.
Texture	Bonne tenue

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DLUO	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
Durée de vie du produit	DLUO : 3 ans
Critères Microbiologiques	<p>Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). <p>Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées</p>



CÔTES DE BLETTES

VALEURS NUTRITIONNELLES :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	46	1%	Glucides (g)	0,9	0%
Energie (kcal)	11		Dont sucres (g)	0,9	1%
Graisses (g)	0,1	0%	Fibres alimentaires (g)	2,1	8%
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	0,6	1%
			Sel (g)	0,85	14%

*pour 100 g de produit égoutté

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
- Autres types d'utilisation : **A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.**

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	800 à 850 Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 002 471 3

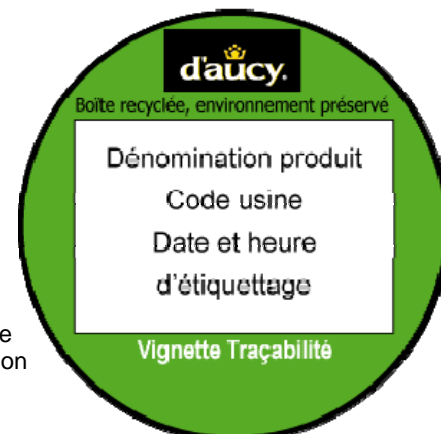
EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

TRI SELECTIF :



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit

RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum