	Préparation pour taboulé appertisée (CSF017)		SAPP.TFS.00105 Révision : 007
	Conserve	Créé le : 21/05/2001	Modifié le : 7/10/2013

IDENTIFICATION PRODUIT

JDE PFC+	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
CSF017 / 8531	Préparation pour taboulé	Mélange de légumes cuisinés appertisé

Référence vendue au format Sachets Fraîcheur

Origine transformation : France

Code Sanitaire : Sans objet

CARACTERISTIQUES PRODUITS

La préparation pour taboulé est préparée à partir de variétés de *Capsicum annum L* pour les poivrons, *Olea europea sativa* pour les olives noires et vertes, *Daucus carota L* pour les carottes, *Cicer arietinum L* pour les pois chiches secs trempés, de *Lycopersicum esculentum L* pour les tomates et d'*Allium cepa L* pour les oignons.

Ingrédients : Mélange de légumes 58% (poivrons rouges et verts, pois chiches secs trempés, raisins secs (huile de colza), olives noires (sel, stabilisant : E579), tomates, oignons), eau, huile d'olive vierge extra, sucre, sel, vinaigre d'alcool, herbes aromatiques, acidifiants : E575 - E330, citron de concentré, arôme, épices

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

ALLERGENES	P = Présence	T = Présence fortuite	A = Absence
Arachide	A	Lupin	A
Blé + Gluten	A	Mollusque	A
Céleri	A	Moutarde	A
Crustacés et Coquillages	A	Œuf	A
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
Format	5S
PNT (g)	4112
Capacité (ml)	-

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

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

	Préparation pour taboulé appertisée (CSF017)		SAPP.TFS.00105 Révision : 007
	Conserve	Créé le : 21/05/2001	Modifié le : 7/10/2013

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

En moyenne pour 100g de produit non égoutté :

Energie	kJ	169
	kcal	40
Matières grasses (g)		1.9
dont acides gras saturés (g)		0.3
Glucides (g)		7.2
dont sucres (g)		3.2
Fibres alimentaires (g)		1.4 → Riche en fibres
Protéines (g)		1.4
Sel (g)		0.75

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMIQUES

Aspect : couleur caractéristique de chacun des constituants, non terne, ni brune

Texture : ferme et légèrement croquante, non molle, ni fibreuse, ni dure

Saveur : acidulée et légèrement sucrée


pH après stérilisation : 3.6 à 4.4

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

INGREDIENTS	COUPE / CALIBRE	% mis en œuvre (sur 100%)
Poivrons rouges dés	10x10x10 mm (+/- 2 mm)	17
Poivrons verts dés	10x10x10 mm (+/- 2 mm)	17
Pois chiches secs trempés	7 mm (+/- 1 mm)	14
Raisins secs	-	5
Olives noires rondelles	-	2
Tomates dés	30x20x20 mm (+/- 6 mm)	2
Oignons dés	6X6X7 mm (+/- 1 mm)	1
Sauce	-	42

Définitions/Tolérances des critères défauts :

Critère	Définition	Tolérance	
Corps étrangers	D'origine minérale, animale ou organique. Substance toxique végétale	0	Avant emboîtement, en nb sur 1kg
Matière végétale étrangère (MVE)	Partie de la plante ou autre matière végétale étrangère au légume	1	
Taches	Tache de rouille, noires, défauts d'épluchage supérieurs à un cercle de 5mm de diamètre.	2	En nombre sur 200g
Morceaux ou brisures	Tous les morceaux de légumes dont la coupe est inférieure à la moitié de la coupe	7	En % m/m sur 200g

 Bonduelle FOOD SERVICE	Préparation pour taboulé appertisée (CSF017)		SAPP.TFS.00105 Révision : 007
	Conserve	Créé le : 21/05/2001	Modifié le : 7/10/2013

STABILITE

Conformément à l'arrêté du 28/05/97, au niveau des contrôles, les épreuves d'incubation de nos produits appertisés se font à 37°C pendant 7 jours. Les résultats de stabilité sont satisfaisants à 100%.

DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe/Calibrage, Blanchiment, Ensachage, Jutage, Soudure/ Marquage, Stérilisation, 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 +4°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.