	<b>Poêlée ratatouille cuisinée à l'huile d'olive vierge-extra - BONDUELLE RESTAURATION</b>	<b>Version n°</b>
	Edité le : 18/04/2016	V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083681041699	92149, 104265	SFS1_DMB051	Poêlée Ratatouille cuisinée à l'huile d'olive vierge extra (2.3%) surgelée
<b>Origine transformation</b>	France	<b>Agrément sanitaire</b>	-
<b>Définition produit</b>	La Poêlée Ratatouille cuisinée à l'huile d'olive vierge (2.3%) surgelée est préparée à partir de variétés fraîches et saines de <i>Solanum lycopersicum L</i> pour les tomates, de <i>Cucurbita pepo L</i> pour les courgettes, de <i>Solanum melongena L</i> pour les aubergines, de <i>Capsicum annum L</i> pour les poivrons et d' <i>Allium cepa L</i> pour les oignons.		
<b>Liste des ingrédients</b>	Mélange de légumes 80% (tomates, courgettes vertes, aubergines pré-frites 13% (aubergines (88%), huile de tournesol), courgettes vertes grillées, poivrons rouges, oignons pré-frits 8% (oignons (90%), huile de tournesol), eau, purée de tomate, concentré de tomate, huile d'olive vierge extra (2.3%), sel, farine de <b>blé</b> , ail, herbe aromatique, épaississants : gomme xanthane - gomme guar, arôme naturel de poivre. Présence fortuite de <b>céleri, lait, moutarde, soja</b>		
<b>Date Limite d'Utilisation Optimale</b>	18 mois		
<b>Format</b>		<b>Poids net total (g)</b>	
SACHET 2K5		2500	
<b>Information emballage</b>	Matériaux d'emballage : polyéthylène		
<b>Conditions d'utilisation et de manutention</b>	Manipuler avec précaution		

<b>Allergènes Majeurs ( selon le Règlement européen 1169/2011/CE )</b>	
	A : Absence P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	P
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	T
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	T
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	T
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


<b>Composition nutritionnelle</b>		
	En moyenne pour 100g de produit	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kj)	257	Source de fibres
Energie (kcal)	62	
Matières Grasses (g)	4,0	
Dont acides gras saturés (g)	0,5	
Glucides (g)	4,4	
Dont sucres (g)	3,1	
Fibres alimentaires (g)	1,7	
Protéines (g)	1,2	
Sel (g)	0,65	

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

<b>Régimes alimentaires</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>
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

<b>Données de fabrication</b>	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe, Blanchiment/Pré-fritage, Surgélation, Stockage vrac, Réalisation du mélange de légumes, Enrobage/Surgélation, Stockage vrac, Pesage/Ensachage, Conditionnement/Marquage, Stockage, Expédition Voir également la Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)	
<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) : 24h

	<b>Poêlée ratatouille cuisinée à l'huile d'olive vierge-extra - BONDUELLE RESTAURATION</b>	<b>Version n°</b>
	Edité le : 18/04/2016	<b>V0002</b>

### Caractéristiques organoleptiques

<b>Mode de préparation</b> (pour déterminer les caractéristiques organoleptiques)	Verser les légumes surgelés dans un gastronorme plein (environ 3.2 kg) et cuire 15 minutes à 160°C	
<b>Aspect</b>	<b>Texture</b>	<b>Saveur/ Odeur</b>
Couleur caractéristique de chacun des légumes. Répartition homogène de la sauce	Ni trop molle, ni trop ferme	Caractéristique de chacun des légumes. Note cuisinée « provençale » équilibrée. Absence de toute saveur ou odeur anormale.

### Caractéristiques microbiologiques

#### Référence réglementaire°:

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

-&gt; Critères de pilotage

CRITERES	Teneur en micro-organisme en nombre par gramme de produit		Document de référence	
	m	M		
Ligne directrice	G.A.M	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	E. COLI	$\leq 10$	$\leq 100$	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
			ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Présence < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

### Composition / Coupe / Calibre

Légumes	Coupe/calibre	% Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages
Tomates dés		20
Courgettes quartiers		20
Aubergines dés prérites		13
Courgettes bâtonnets grillées		10
Poivrons rouges dés		10
Oignons prérites		7
Sauce		20

### 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. Substance toxique végétale.	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

### Raison Sociale du Vendeur

BELL La Woestyne 59173 RENESCURE