

1. DESCRIPTION PRODUIT

Nom	Cauli Crush
Dénomination légale	Mélange de légumes assaisonnés, surgelés
Code produit interne	20012993
Déclaration	Chou-fleur (90%), herbes (persil, ciboulette, basilic, coriandre), huiles et graisses végétales (colza, tournesol), émulsifiant (lécithines), arôme naturel, sel, poudre de légumes (ail), poudre de fruits (jus de citron), épices.
Origine	Belgique

2. INGRÉDIENTS

Nom	Origine	Nom latin	%
Chou-fleur	BE	Brassica Oleracea botrytis	90%
Herbes (persil, ciboulette, basilic, coriandre)			<5%
Huiles et graisses végétales Huiles et graisses végétales (colza, tournesol) Émulsifiant (lécithines)			<5%
Arôme naturel			
Sel			<1%
Poudre de légumes (ail)			<1%
Poudre de fruits (jus de citron)			<1%
Épices			<1%

	SPÉCIFICATION DU PRODUIT NOM DU PRODUIT: Cauli Crush	
--	---	--

3. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Attribut	Définition
Couleur	Typique du chou-fleur et des herbes
Odeur	Assaisonné, léger arôme de beurre
Goût	Assaisonné, léger arôme de beurre
Texture	Typique du mélange

4. DONNÉES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Norme (cfu/g)	Tolérance (cfu/g)
Micro organisme aérobies	$<5 \times 10^5$	$<5 \times 10^6$
Coliformes	$<3 \times 10^3$	$<1 \times 10^4$
E. Coli	<10	<100
Staphylocoque Aureus	<100	<1000
Levures	$<2 \times 10^3$	$<2 \times 10^4$
Moisissures	$<1.5 \times 10^3$	$<1.5 \times 10^4$
Salmonelle	Absent/25g	Absent/25g
Listeria Monocytogenes	Absent/25g	<100

In accordance with EC1441/2007

	SPÉCIFICATION DU PRODUIT NOM DU PRODUIT: Cauli Crush	
--	---	--

5. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Par 100g	Unité
Énergie	241	kJ
Énergie	58	kcal
Matières grasses	3.7	g
dont acides gras saturés	0.5	g
Glucides	2.5	g
dont sucres	1.8	g
Fibres alimentaires	1.7	g
Protéines	2.8	g
Sel	0.6	g

Source: literature (Nubel et al.) and calculation

	SPÉCIFICATION DU PRODUIT NOM DU PRODUIT: Cauli Crush	
--	---	--

6. DÉCLARATION D'ALLERGÈNES

Allergènes selon EC1169/2011 et modifications	Contient (+) / ne contient pas (-)
Céréales contenant du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre et le kamut et produits à base de céréales contenant du gluten	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Oeufs et produits à base d'œufs	-
Poisson et produits à base de poisson	-
Arachides et produits à base d'arachides	-
Soja et produits à base de soja	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque (amandes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia) et produits à base de fruits à coque	-
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 ppm)	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-

	SPÉCIFICATION DU PRODUIT NOM DU PRODUIT: Cauli Crush	
--	---	--

7. CONTAMINANTS

Pesticides	Conformément à la directive CE 396/2005 et à ses modifications
Résidus de métaux lourds, nitrates et mycotoxines	Conformément à la directive CE 1881/2006 et ses modifications
OGM	Exempt d'OCM conformément aux directives CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et à leurs modifications
Ionisation	Non soumis à l'ionisation
Irradiation	Non irradié

8. CONSERVATION

Congélateur (<-18°)	24 mois
Réfrigérateur (*)	Maximum 24h au réfrigérateur (max 7°C)

(*) ne pas recongeler le produit décongelé

9. INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

Disposez les légumes surgelés sur une plaque gastronorme non couverte et faites-les cuire pendant environ 10 minutes à 160°C dans un four mixte préchauffé.

10. IDENTIFICATION DU LOT

Structure batch code : L1236B1

L	Lot
1	Année (0 = 2020, 1 = 2021, ...)
236	Jour 236 de l'année (24 août)
B1	Marques de contrôle interne