


1. DESCRIPTION PRODUIT

Nom	Douce France
Code interne du produit	20012997
Déclaration	Haricots verts coupés (30%), carotte (22%), pommes de terre rissolées (18%) (pomme de terre, huile de tournesol), petits pois (15%), oignon (5%), oignon frit (4%) (oignon, huile de tournesol), huile de colza, persil, sel, sucre, bouillon de légumes (sel, sucre, oignon, carotte, tomate, huile de tournesol), poudre de légumes (champignon, ail), épices.
Origine	Belgique

2. INGRÉDIENTS

Nom	Origine	Nom latin	%
Haricots verts coupés	BE, FR	Phaseolus vulgaris L.	30%
Carotte	BE,NL	Daucus carota L	22%
Pommes de terre rissolées	BE		18 %
Pomme de terre			
Huile de tournesol			
Petits pois	BE, FR	Pisum Sativum	15%
Oignon	PL	Allium cepa L	5%
Oignon frit	ES	Allium cepa L	4%
Oignon			
Huile de tournesol			
Huile de colza			<4%
Persil			<1%

	<p style="text-align: center;">SPÉCIFICATION DU PRODUIT NOM DU PRODUIT : Douce France</p>	
---	---	--

Sel	<1%
Sucre	<1%
Bouillon de légumes (sel, sucre, oignon, carotte, tomate, huile de tournesol)	<1%
Poudre de légumes (champignon, ail)	<1%
Épices	<1%

3. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Attribut	Définition
Couleur	Typique des légumes
Odeur	Légèrement assaisonné
Goût	Légèrement assaisonné
Texture	Typique des légumes

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

5. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Par 100g	Unité
Énergie	288	kJ
Énergie	69	kcal
Matières grasses	2.9	g
dont acides gras saturés	0.4	g
Glucides	7.4	g
dont sucres	1.9	g
Fibres alimentaires	2.7	g
Protéines	1.9	g
Sel	0.6	g

Source: literature (Nubel et al.) and calculation

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	-

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

