1. DESCRIPTION PRODUIT

Nom	**Style Provençal**
Dénomination légale	Mélange de légumes assaisonnés, surgelés
Code produit interne	
Déclaration	Tomates, courgettes grillées, poivrons (rouges, jaunes), oignons rouges, aubergines préfrites (aubergines, huile de tournesol), huile d'olives, poudre de tomates, herbes et épices (ail, paprika doux, poivre, basilic, thym, origan, romarin), sel, sucre, jus de citron en poudre.
Origine	Belgique

2. INGRÉDIENTS

Nom	**Origine**	**Nom latin**	**%**
Tomates	PL	Lycopersicon esculentum	25
Courgettes grillées	ES	Cucurbita pepo L.	25
Poivrons (jaunes, rouges)	ES, CN	Capsicum annum L.	22
Oignons rouges	BE/NL/PL	Allium cepa L .	11
Aubergines prefrites (aubergines, huile de tournesol)	ES	Solanum melongena L.	11
Eau			<3
Huile d'olives			<2
Poudre de tomates			<1
Herbes et épices (ail, paprika doux, poivre, basilic, thym, origan, romarin)			<1
Sel			<0,5
Sucre			<0,2
Jus de citron en poudre			<0,05

3. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Attribut	Définition
Couleur	Typique
Odeur	Assaisonné, style Provençal
Goût	Assaisonné, style Provençal
Texture	Typique du mélange

4. DONNÉES MICROBIOLOGIQUES

Cf. spécification microbiologique L-QA-84

5. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Par 100g	Unité
Énergie	285	kJ
Énergie	69	kcal
Matières grasses	4.3	g
dont acides gras saturés	0.6	g
Glucides	5.2	g
dont sucres	3.6	g
Fibres alimentaires	1.7	g
Protéines	1.4	g
Sel	0.4	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 2023/915 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. 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