

BETTERAVES BIO A LA CIBOULETTE

**BOULETTES DE BŒUF BIO
A L ORIENTALE**

SEMOULE BIO AUX POIS CHICHES

PUREE DE POMMES BIO





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

BETTERAVES ROUGES « 5^{ème} GAMME »
BTG CUBES BIO 2 kg x 6

du 16/08/2018

Page 1 / 1

Betteraves rouges biologiques épluchées cuites à la vapeur, coupées en cubes, conditionnées et stérilisées sous vide en sachets de 2 kg



INGRÉDIENTS : 100% Betterave rouge issue de l'Agriculture Biologique sans conservateur, sans additif, sans ajout de sel, provenance UE, sans OGM, sans allergène reconnu. Pas de traitements ionisants avant ou après transformation

POIDS DU SACHET : 2 kg net minimum au remplissage, sans ajout de jus

PRÉSENTATION : Cubes de dimensions 12,7 x 12,7 x 12,7 mm

CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES : Selon R (CE) 834/2007 & annexes, R (CE) 889/2008

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES :

- **Couleur :** « rouge betterave », pourpre, rubis
- **Odeur :** typique betterave
- **Goût :** doux, sucré
- **Texture :** ferme mais pas dure

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100g :

(Source : Ciqual 2013)

Valeur énergétique		183 kJ / 43,4 kcal	
Lipides	0,10 g	Fibres	2,30 g
dont acides gras saturés	0,022 g	Protéines	2,30 g
Glucides	7,17 g	Sel	0,135 g
dont sucres	6,68 g	* Le sel est exclusivement dû à la présence de sodium présent naturellement *	

CONDITIONNEMENT

PRÉEMBALLAGE : Film polypropylène conforme à la réglementation en vigueur relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, notamment R (CE) 1935/2004, thermoformé et soudé après la mise sous vide ; Film supérieur « CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE » 102 microns – Film inférieur neutre 160 microns

MARQUAGE SACHET : n° de lot : L 171 16:44 Lot = quantième jour JJ/MM/AAAA = DDM (ex DLUO)
DDM: 15/10/2018-3

EMBALLAGE : Carton fermé blanc 58,31% minimum fibres recyclées, dimensions intérieures 371 x 284 x 153 mm

MARQUAGE CARTON :



Gencod « Ancienne Récolte » 3 304360 001835



Gencod « Nouvelle Récolte » 3 304360 001842

COLISAGE	POIDS NET PAR COLIS	PALETTISATION	POIDS BRUT MOYEN PAR PALETTE
6 sachets par carton	12 kg	10 cartons sur 9 couches soit 90 cartons, cornières 1,50 m Palette 1000 x 1200, 2 cerclages + film étirable	1214 kg

CONSERVATION & UTILISATION

DDM (ex DLUO) : 4 mois après transformation, durée de vie résiduelle à la livraison ≥ 80 jours

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES : Stabilité selon NF V 08-408 – 10/97

CONSERVATION : Conserver dans un endroit frais et sec de préférence.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours

UTILISATION PRÉVUE : Produit de 5^{ème} gamme prêt à l'emploi, généralement utilisé assaisonné

Pour BTG : Validé par : Nicolas CHENAULT
Fonction : Responsable Qualité
Signature :

Pour le client : Validé par :
Fonction :
Signature :

102821 - BIO COUSCOUS MOYEN 5KG PANZANI PLUS

Spécificités Techniques du Produit



Origine Matière première : UE

Département de transformation : 69

Gamme : 2ème (conserve UHT)

Poids du morceau : 5 Kg

Poids brut : SAC de 5,056 Kg

Composition



Allergènes Majeurs : Gluten

Ingrédients :

Informations Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Valeur énergétique : 1587 Kj
379,665 Kcal

Lipides : 2g

Protéines : 13g

P/L : 6,5g



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 28/08/2014



Boule au boeuf VBF 15% MG 30 g BIO

Marque : CHARAL

Référence : 64 980

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Crue. Viande bovine 70%, chapelure, oignons. Carton de 5 kg.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	02023090
Estampille sanitaire	FR.61.16902.CE
Pays de transformation	France

Atouts

Atouts • Produit Bio issu de la filière bovine Française (né, élevé, abattu et transformé)

Composition

Liste des ingrédients	Viande bovine issue de l'agriculture biologique (70 %), eau, chapelure (farine de BLE issu de l'agriculture biologique, levure, sel), oignons issus de l'agriculture biologique, protéines végétales de pois, arôme naturel, sel.
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc , Sans sucre ajouté
Liste des allergènes	Gluten



Fiche Technique Produit Fini

Date d'application : 25/11/2003

Examineur : AD

Code : AQEN008A

Approbateur : AD

006295

Purée de pomme BIO sans sucres ajoutés

Couppelles Plastiques 120 x 100 g

Code : 006295

Révision : 3

Date d'application : 18/09/2013

Client :

Page : 1/3

Définition

Ce produit est une purée de pommes bio fabriquée exclusivement à partir de pommes biologiques d'origine France. Elle est obtenue à partir des parties comestibles de la pomme (après broyage et sans concentration notable) sans adjonction de sucre. L'extrait sec soluble mesuré au réfractomètre à 20 °C est de l'ordre de 12 Brix. La purée de pommes bio en coupelle présente une texture homogène et légèrement granuleuse.

La stabilité du produit est obtenue par pasteurisation avant conditionnement et mise en conditionnement sous température contrôlée. La purée de pommes bio est conditionnée en coupelle plastique individuelle de 100g. Les coupelles sont regroupées dans des cartons de 120 coupelles ; ce carton constitue l'unité de vente.

Aspects Nutritionnels

Liste des ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g)
Désignation : Purée de pomme BIO sans sucres ajoutés* *contient les sucres naturellement présents dans les fruits.	Protides 0,3 g / 100g Glucides 13,5 g / 100g dont sucres 12,5 g / 100g Lipides 0,2 g / 100g dont saturés traces g / 100g Fibres 1,6 g / 100g Sodium 0,82 mg/100g Energie 60 kcal 255 kJ
Ingrédients mis en œuvre (QUID) : Pommes * 99,94% Acide Ascorbique (Vitamine C) 0,06%	
* produits issus de l'agriculture biologique	
Certifié par FR - BIO - 01 Agriculture France	

Caractéristiques

Caractéristiques	Mini	Cible	Maxi	Méthode - Observation
Extrait Sec (° Brix à 20 °C)	9	12	15	Réfractomètre + table de conversion
Ecoulement (20°C en cm/20s)	4,0	5,0	6,0	Consistomètre Bostwick
pH	3,4	3,8	4,1	pH mètre
Teneur en Vitamine C (mg/100g)	10	20	30	Bandelette
Masse Brute UVC (g)	---	105	---	
Masse Nette UVC (g)		100		
Masse Nette Egouttée (g)		N/A		
Volume (ml)		N/A		