

	<b>Ratatouille Cuisinées appertisée (CMR006)</b>		<b>SAPP.TFS.00147</b> <b>Révision : 006</b>
	<b>Conserve</b>	Créé le : 18/10/2001	Modifié le : 5/12/2013

## IDENTIFICATION PRODUIT

JDE PFC+	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
CMR006 50726/ 63346	Ratatouille cuisinée à l'huile d'olive (1,2%)	Ratatouille cuisinée à l'huile d'olive (1,2%) appertisée

Référence au format Sachets Fraîcheur

**Origine transformation :** France

**Code Sanitaire :** Sans objet

## CARACTERISTIQUES PRODUITS

La ratatouille appertisée est préparée à partir de variétés de *Solanum melongena L* pour les aubergines, de *Cucurbita pepo L* pour les courgettes, de *Solanum lycopersicum L* pour les tomates, de *Capsicum annum L* pour les poivrons et d'*Allium cepa L* pour les oignons.

**Ingrédients :** Mélange de légumes 82% (tomates, courgettes vertes, aubergines pré-frites (huile de tournesol), oignons, poivrons rouges). Sauce 18% (eau, concentré de tomate, huile d'olive vierge extra (1,2%), sel, sucre, amidon transformé de maïs, ail, herbe aromatique, épaississants : E415 - E412, épice, acidifiant : E330.

DLUO	Année de fabrication + 2 ans	T°C de stockage : T°C ambiante
DMGRE (Date Minimum Garantie à Réception)	4 mois	Condition de stockage : ambiance sèche

ALLERGENES			
P = Présence	T = présence fortuite		A = Absence
Arachide	A	Lupin	A
Blé + Gluten	A	Mollusque	A
Céleri	A	Moutarde	A
Crustacés et Coquillages	A	Œuf	A
Fruits à coques	A	Poisson	A
Graines de sésame	A	Soja	A
Lait	A	Sulfites (> 10ppm)	A

Référence réglementaire : Règlement Européen 1169/2011/CE

**Garantie OGM :** Est exempt de toute Matière Première OGM et de tout dérivé de Matières Premières OGM

**Garantie Ionisation :** N'a pas subi de traitements ionisants à aucun stade de sa fabrication et ne comprend aucune matière première ayant subi de traitements ionisants au cours de sa fabrication.

## CONDITIONNEMENT

SACHETS	
3S	
PNT (g)	2250
Capacité (ml)	-

**Matériaux d'emballage :** Polyester/Aluminium/Polyamide orienté/polypropylène (en contact avec le légume)

**Conditions d'utilisation et de manutention :** Voir recommandation au dos du sachet

 <b>Bonduelle</b> FOOD SERVICE	<b>Ratatouille Cuisinées appertisée (CMR006)</b>		<b>SAPP.TFS.00147</b> <b>Révision : 006</b>
	<b>Conserve</b>	Créé le : 18/10/2001	Modifié le : 5/12/2013

## COMPOSITION NUTRITIONNELLE

En moyenne pour 100g de produit :

Energie	kJ	188
	kcal	45
Matières grasses (g)		2.4
dont acides gras saturés (g)		0.3
Glucides (g)		3.4
dont sucres (g)		3.4
Fibres (g)		3.0 → Riche en fibres
Protéines (g)		1.0
Sel (g)		0.48

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

**Aspect** : couleur caractéristique, morceaux bien visibles

**Texture** : tendre, non molle

**Saveur** : caractéristique, ni trop acide, ni trop épicée

**pH après stérilisation** : 3.9 à 4.7

**Composition/Coupe** : Objectif moyen : % à respecter sur 10 emballages

Légumes	Coupe	% mis en oeuvre (sur 100%)
Tomates	Dés 12x12 mm (+/- 3mm)	30
Courgettes vertes	Dés 20x20 mm (+/- 4mm)	26
Aubergines	Dés 15x15x15 mm (+/- 3mm)	13
Oignons	Dés 6x6x7 mm (+/- 1mm)	8
Poivrons rouges	Dés 20x20 mm (+/- 4mm)	5
Sauce	-	18

**Définitions/Tolérances des critères défauts :**

Critère	Définition	Tolérance	
Matières végétales étrangères	Toute matière végétale étrangère provenant de l'un des légumes constituant le mélange : tige, feuilles, ...	1	En nombre sur 400g
Tache	Tache brune ou noire de diamètre supérieur à 3mm	4	
Corps étranger	D'origine animale, minérale ou organique.	0	

## STABILITE

Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408

## DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe, Blanchiment/préfritage, Réalisation du mélange et de la sauce, Ensachage, Jutage, Soudure/ Marquage, Stérilisation, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition  
 Voir également la Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163)

 <b>Bonduelle</b> FOOD SERVICE	<b>Ratatouille Cuisinées appertisée (CMR006)</b>		<b>SAPP.TFS.00147</b> <b>Révision : 006</b>
	<b>Conserve</b>	<b>Créé le : 18/10/2001</b>	<b>Modifié le : 5/12/2013</b>
			<b>PAGE 3 / 3</b>

## CONSERVATION

Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.