	Poêlée Champêtre Minute surgelée (DME012)		F3.X.VDA.00392 Révision : 004
	AQ_VDA_GROUPE	Créé le : 12/06/2006	Modifié le : 08/02/2012

IDENTIFICATION PRODUIT

JDE PFC+	DENOMINATION LEGALE	DENOMINATION COMMERCIALE
DME012 13105	Mélange de légumes surgelés	Poêlée champêtre Minute

Traitement thermique : Blanchiment/Cuisson/Pré-fritage

Origine transformation : Europe

Code Sanitaire : Sans objet

CARACTERISTIQUES PRODUITS

La Poêlée Champêtre surgelée est préparée à partir de variétés de *Phaseolus vulgaris* L pour les haricots verts et les haricots beurre, de *Lycopersicon esculentum* L pour les tomates, d'*Agaricus bisporus* ou de *Psalliota bispora* pour les champignons, de *Solanum melongena* L pour les aubergines et d'*Allium cepa* L pour les oignons.

Ingrédients : Mélange de légumes : haricots verts, tomates, haricots beurre, champignons de Paris, aubergines pré-frites, oignons pré-frits, huile de tournesol. Présence fortuite de céleri

DLUO : Année de fabrication + 2 ans	T°C de stockage : -18°C
DMGRE (Date Minimum Garantie à Réception) : 6 mois	

ALLERGENES			
P = Présence	T = Présence fortuite		A = Absence
Arachide	A	Lupin	A
Blé + Gluten	A	Mollusque	A
Céleri	T	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 : Directive Européenne 2003/89/CE et ses modifications

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

Poids Net Total : 2500g

Matériaux d'emballage : polyéthylène

Conditions d'utilisation et de manutention : manipuler avec précaution.

	Poêlée Champêtre Minute surgelée (DME012)		F3.X.VDA.00392 Révision : 004
	AQ_VDA_GROUPE	Créé le : 12/06/2006	Modifié le : 08/02/2012

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

En moyenne pour 100g :

Protéines (g)			1.5
Glucides (g)			4.3
dont sucres (g)			2.3
Lipides (g)			2.4
dont acides gras saturés (g)			0.27
dont acides gras monoinsaturés (g)			0.64
dont acides gras polyinsaturés (g)			1.35
Acides gras trans (g)			< 0.01
Omega 3 (g)			0.03
Omega 6 (g)			1.33
Fibres (g)	2.9 soit 5.7g/100kcal →		Riche en fibres
Sodium (g)			0.01
Valeurs énergétiques	Kcal	51	
	kJ	212	
Teneur en sel pour 100g de produit fini			0.03g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Mode de préparation (détermination des caractéristiques gustatives ci-dessous) :

Au four vapeur sans pression, sans dégel préalable, cuire 4 à 5 minutes en gastronorme perforé.


Aspect : couleur caractéristique de chacun des légumes.

Texture : ni trop molle, ni trop ferme

Saveur : caractéristique de chacun des légumes.

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

Légumes	Coupe/Calibre	% mis en œuvre (sur 100%)
Haricots verts coupés	Extra-fins ($\leq 6.5\text{mm}$) Coupés 4cm (+/- 1cm)	34
Tomates dés	12x12 mm (+/- 2mm)	26
Haricots beurre coupés	Fins ($\leq 9\text{mm}$) Coupés 4cm (+/- 1cm)	16
Champignons de Paris émincés	20-45 mm (20% maxi hors calibre) Épaisseur : 6mm (+/- 1mm)	10
Aubergines dés	15x15x14 mm (+/- 3mm)	7
Oignons dés	25x25mm +/-5mm	7

	Poêlée Champêtre Minute surgelée (DME012)		F3.X.VDA.00392 Révision : 004
	AQ_VDA_GROUPE	Créé le : 12/06/2006	Modifié le : 08/02/2012

Définitions/Tolérances des critères défauts :

Les caractéristiques du produit fini et des défauts d'apparence propres à chacun des constituants du mélange sont ceux fixés par l'arrêté du 27 septembre 1983 relatives à chacun des légumes si elles existent.

CRITERE	DEFINITION	TOLERANCE	
Corps étranger	D'origine minérale, animale ou organique.	0	En nombre sur 1 kg
Matières végétales étrangères	Partie de la plante ou autre matière végétale étrangère au légume.	2	
Légumes désagrégés ou de coupe défectueuse		3	En % m/m

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Référence réglementaire : Règlement européen 2073/2005/CE du 15/11/2005

➤ **Critères de pilotage**

CRITERES		TENEUR EN MICRO-ORGANISMES en nombre par gramme de produit		Documents de référence
		m *	M *	
Ligne directrice	<i>G.A.M.</i>	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	<i>E. COLI</i>	≤ 10	≤ 100	ISO 16649.2

G.A.M. : Germes Aérobie Mésophiles

E. coli : Escherichia coli

* m = le critère microbiologique dont la valeur est précisée pour un microorganisme donné

M = le seuil d'acceptabilité au-delà duquel le lot n'est plus satisfaisant.

➤ **Critères de contrôle**

CRITERES		TENEUR EN MICRO-ORGANISMES en nombre par gramme de produit	Documents de référence
Spécification impérative	<i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i>	≤ 100	ISO 6888.1-1999 ISO 6888.2-1999
	<i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	Abs / 0,01g = Présence < 100/g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Pelage, Parage, Coupe/Calibrage, Blanchiment/Cuisson/Préfritage, Surgélation, Stockage vrac, Réalisation du mélange, Pesage/Ensachage, Conditionnement/Marquage, Stockage, Expédition

Voir également la Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)

CONSERVATION

En chambre froide réfrigérée ou réfrigérateur (0 à +4°C) : 3 jours

En chambre froide surgelée ou congélateur (-18°C) : plusieurs mois en respectant la DLUO figurant sur l'emballage.

Ne jamais recongeler un produit dégelé.