FICHE TECHNIQUE

Référence : SQ/LV/607
Version : J
Date : 15/12/2014

CÉLERI REMOULADE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Céleri rave pour rémoulade légèrement vinaigré			
Format	**4/4**	**3/1**	**5/1**	**72 cl**
Contenance	850 ml	2650 ml	4250 ml	720 ml
Poids Net Total	800 g	2495 g	4000 g	660 g
Poids Net Égoutté	440 g	1375 g	2210 g	345 g

Liste des Ingrédients	Céleri rave râpé, eau, vinaigre d'alcool (3,6%), sel
Campagne de Production	Novembre à Janvier
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Céleri rave pour rémoulade : Lanières de céleri régulières aussi longues que possible découpées nettes de section 3,2 x 3,2 mm- Le pelage doit être réalisé complétement.

Ce produit convient aux végétariens : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	<4,5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Présence de céleri, selon la Réglementation Européenne en vigueur.
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture limpide et de teinte claire à l'ouverture, absence de débris de lanières et de lanières tachées.
Couleur	Blanche à très légèrement crème.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Produit de bonne tenue, texture ferme à légèrement croquante.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DLUO	Pour les boites : à consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds Pour les bocaux : à consommer de préférence avant la date figurant sur la capsule
Durée de vie du produit	DLUO : 3 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997. ▪ Température ambiante pendant 7 jours.

	▪ A 37°C pendant 7 jours. ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 boites incubées.

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	66	*1%*	**Glucides (g)**	1,6	*1%*
Energie (kcal)	16		***Dont sucres (g)***	0,8	*1%*
Matières grasses (g)	0,1	*0%*	**Fibres alimentaires (g)**	2,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	*0%*	**Protéines (g)**	0,9	*2%*
			Sel (g)	0,58	*10%*

**pour 100 g de produit égoutté*

***Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).*
Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture :** « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture :** « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un certificat d'alimentarité, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.