

| | | |
|--|---|-------------------|
|  | Maïs Supersweet - BONDUELLE RESTAURATION | Version n° |
| | Edité le : 18/05/2015 | V0002 |

| GTIN | Code court JDE | Code recette | Dénomination légale |
|---|---|---------------------|---|
| 03083680053761 | 6543, 8776, 76111 | CFS1_RMS994 | Maïs doux en grains sous vide appertisé |
| Origine transformation | France | | |
| Définition produit | Le maïs doux et supersweet en grains appertisés est préparé à partir de grains de maïs doux immatures des variétés appropriées de <i>Zea maïs L. saccharata</i> . | | |
| Liste des ingrédients | Maïs doux en grains, eau, sel | | |
| Date Limite d'Utilisation Optimale | 48 mois | | |
| Format | Capacité (ml) | Poids net total (g) | Poids net égoutté (g) |
| 3/1 FER MOYEN OR | 2650 | 1870 | 1775 |
| Conditionné sous atmosphère protectrice | Non | | |
| Information emballage | Matériaux d'emballage : fer, vernis de protection : à usage alimentaire | | |
| Conditions d'utilisation et de manutention | Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du sertis | | |

| Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE) | Composition nutritionnelle | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|---|--|--------------|-----|-----------------|----------------|----|----------------------|-----|------------------------------|-----|--------------|------|-----------------|-----|-------------------------|-----|---------------|-----|---------|------|-------------------------|------------------|-----------------------|
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>En moyenne pour 100g de produit égoutté</th> <th>Allégations nutritionnelles autorisées (2)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie (kj)</td> <td>337</td> <td rowspan="10">Riche en fibres</td> </tr> <tr> <td>Energie (kcal)</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Matières Grasses (g)</td> <td>1,9</td> </tr> <tr> <td>Dont acides gras saturés (g)</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Glucides (g)</td> <td>11,0</td> </tr> <tr> <td>Dont sucres (g)</td> <td>5,5</td> </tr> <tr> <td>Fibres alimentaires (g)</td> <td>3,8</td> </tr> <tr> <td>Protéines (g)</td> <td>2,9</td> </tr> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,40</td> </tr> <tr> <td>Vitamine B9 totale (µg)</td> <td>41 - 21% AQR (1)</td> <td>Source de Vitamine B9</td> </tr> </tbody> </table> | | En moyenne pour 100g de produit égoutté | Allégations nutritionnelles autorisées (2) | Energie (kj) | 337 | Riche en fibres | Energie (kcal) | 80 | Matières Grasses (g) | 1,9 | Dont acides gras saturés (g) | 0,5 | Glucides (g) | 11,0 | Dont sucres (g) | 5,5 | Fibres alimentaires (g) | 3,8 | Protéines (g) | 2,9 | Sel (g) | 0,40 | Vitamine B9 totale (µg) | 41 - 21% AQR (1) | Source de Vitamine B9 |
| | En moyenne pour 100g de produit égoutté | Allégations nutritionnelles autorisées (2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energie (kj) | 337 | Riche en fibres | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energie (kcal) | 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Matières Grasses (g) | 1,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dont acides gras saturés (g) | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Glucides (g) | 11,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dont sucres (g) | 5,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibres alimentaires (g) | 3,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protéines (g) | 2,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sel (g) | 0,40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamine B9 totale (µg) | 41 - 21% AQR (1) | | Source de Vitamine B9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <p>(1) Apports Quotidiens de référence (2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten | A : Absence P : Présence T : Traces | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crustacés et produits à base de crustacés | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Œufs et produits à base d'œufs | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Poissons et produits à base de poissons | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arachides et produits à base d'arachides | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Soja et produits à base de soja | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lait, produits laitiers et produits à base de lait | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruits à coque et produits à base de ces fruits | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Céleri et produits à base de céleri | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moutarde et produits à base de moutarde | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO ₂ | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lupin et produits à base de lupin | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mollusques et produits à base de mollusques | A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Régimes alimentaires | Oui | Non |
|-------------------------------------|-----|-----|
| Ce produit convient aux végétariens | X | |
| Ce produit convient aux végétaliens | X | |

| | |
|--|-----|
| Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE) | Oui |
| Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE) | Oui |

| Données de fabrication | |
|---|--|
| Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe, Blanchiment, Emboîtement, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition Voir également la Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163) | |
| Conservation avant ouverture | A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante. |
| Conservation après ouverture | 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. |

| Caractéristiques organoleptiques |
|----------------------------------|
|----------------------------------|

| | | | |
|--|---|----------------------|-----------------------------------|
|  | Maïs Supersweet - BONDUELLE RESTAURATION | | Version n° |
| | | | V0002 |
| Aspect | | Texture | Saveur/ Odeur |
| grains entiers, intègres, non éclatés, de taille homogène. Coupe franche. | | tendre à assez ferme | caractéristique, douce et sucrée. |

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre

| Légumes | Coupe/calibre | % Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages |
|-----------|---------------|--|
| Maïs doux | Non calibré | 100% |

Caractéristiques physico-chimiques

| | |
|---|---|
| pH du jus en sortie stérilisation | 5.8 à 6.8 |
| Défauts selon Décision n°88 du CTCPA concernant le Maïs doux | Cible |
| Grains éclatés : Sont considérés comme éclatés les grains complètement ouverts | <=5% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté |
| Grains tachés : Sont considérés comme tachés, les grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies ou présentant un défaut de coloration notable. | <=1% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté |
| Grains arrachés : Sont considérés comme grains arrachés, les grains coupés ou enlevés de l'épi de telle façon que des morceaux d'épi ou de matière dure y adhèrent. | <=2% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté |
| Matière végétale étrangère : Rafles, spathes, soies, graines étrangères ou de variétés de maïs de type différent, | <=0,2% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté |
| Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique. | 0% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté |

Raison Sociale du Vendeur

BELL La Woestyne 59173 RENESCURE