



**THE BELGIAN
FACTORY**

The Belgian Factory srl
Rue de la Fagne 5
4920 HARZE – Belgique
sales@thebelgianfactory.be

Numéro d'article	TFMCAR2400	Version	11-06-2024
Nom de l'article	Carottes râpées 2400 ml		
Nom de marque	The Farmers		

Informations générales

<i>Profil produit</i>	pH bas, emballé, fermé et pasteurisé. Commercialement stérile.
<i>Ingrédients</i>	Carottes, eau, vinaigre naturelle, sucre, sel, arôme (CÉLERI), édulcorant : saccharine. Avec sucre et édulcorant
<i>Utilisation prévue</i>	Aliment prêt à consommer. Convient à toutes les catégories de consommateurs, à l'exception des nourrissons et des personnes suivant un régime alimentaire spécifique.
<i>Emballage primaire du code-barres</i>	5407011000589
<i>Emballage secondaire par code-barres</i>	5407011000596

Emballage primaire

<i>Type d'emballage</i>	2400 ml - pot operculé
<i>Matériau</i>	Plastique (PP)
<i>Hauteur</i>	201 mm
<i>Diamètre</i>	140 mm
<i>Poids (vide)</i>	0.094 kg
<i>Fermeture</i>	Scellé, couvercle à vis 100 mm, vert
<i>Poids matériau</i>	Sceau : multicouches (PET, PE, ALU, PET, PP) 0.017 kg

Emballage secondaire

<i>Emballage secondaire</i>	Tray à 2 x 2400 ml
<i>Longueur</i>	283 mm
<i>Largeur</i>	142 mm
<i>Hauteur</i>	205 mm
<i>Poids brut</i>	4.990 kg

Composition

<i>Ingédient</i>	<i>Fonction</i>	<i>Pays d'origine sur</i>	<i>Pourcentage de part par paquet</i>
carottes		NLD	55.7
liquide de couverture			44.3
# eau		NLD	
# Vinaigre naturel			
# de sucre			
# SEL			



**THE BELGIAN
FACTORY**

The Belgian Factory srl
 Rue de la Fagne 5
 4920 HARZE – Belgique
 sales@thebelgianfactory.be

arôme (CÉLERI)

#saccharine [E954]

Édulcorant

Caractéristiques

physiques/chimiques

Poids net (décl.)	2300	g		
Poids égoutté (décl.) Poids brut	1280	g		
	2475	g		
pH	3.40	-	3.90	Unités de pH
Brix	6.5	-	9.5	°B
Acidité	0.60	-	1.20	%
Sel	0.80	-	1.40	%

Caractéristiques organoleptiques

Description du produit	Carottes coupées avec liquide de couverture clair		
Odeur	Typique		
Goût	Frais, aigre-sucré		
Texture	Ferme, croustillant		

Caractéristiques microbiologiques

Microbienne de numération aérobiose totale

Levures

Moisissures	< 1000	CFU/G
Listeria monocytogenes	10 <	CFU/G
	10 <	CFU/G
	Absent	en 25 g

Valeur nutritionnelle par 100g

	Fuite	Poids
Énergie		137 kJ
Énergie [kcal]		32 kCal
Matières grasses totales		0.1 g
- Acides gras saturés		0 g
- Acides gras monoinsaturés		
- Acides gras polyinsaturés		
Glucides au total		6g
- Dont sucres		5.3g
- Polyols		
- Amidon		
Fibre		1.8g
Protéine		0.3g
Sel		1.1g

Les valeurs sont déterminées sur la base de : Calcul

Informations sur les allergènes

[-] = absent [+] = contient [?] = présence possible



**THE BELGIAN
FACTORY**

The Belgian Factory srl
 Rue de la Fagne 5
 4920 HARZE – Belgique
 sales@thebelgianfactory.be

<i>Blé</i>	-	<i>Noisettes</i>	-
<i>Seigle</i>	-	<i>Noix</i>	-
<i>Orge</i>	-	<i>Noix de cajou</i>	-
<i>Avoine</i>	-	<i>Noix de pécan</i>	-
<i>Épeautre</i>	-	<i>Noix du Brésil</i>	-
<i>Kamut</i>	-	<i>Pistaches</i>	-
<i>Gluten *</i>	-	<i>Noix de macadamia</i>	-
<i>Crustacés</i>	-	<i>Fruits à coque</i>	-
<i>Œuf</i>	-	<i>Céleri</i>	+
<i>Poisson</i>	-	<i>Moutarde</i>	-
<i>Arachides</i>	-	<i>Sésame</i>	-
<i>Soja</i>	-	<i>Sulfites **</i>	-
<i>Lait</i>	-	<i>Lupin</i>	-
<i>Amandes</i>	-	<i>Mollusques</i>	-

* max. Gluten : - mg/kg

** Max. Sulfites (sous SO2) :

- mg/kg

Remarque

-

Durée de conservation et conditions de stockage

Durée de conservation après production 36 mois

Emplacement de la DLC sur le col du pot

Min. durée de conservation à la livraison 12 mois

Instructions de conservation avant ouverture : Au frais et dans un endroit sec

Instructions de conservation après ouverture : Bien fermer et conserver au réfrigérateur (max. 7°C).

Régimes alimentaires et étiquettes

convient O/N

<i>Vegan</i>	oui
<i>Végétarien</i>	oui
<i>Biologique</i>	non
<i>Déméter</i>	non
<i>Halal</i>	oui
<i>Casher</i>	oui
Modification génétique	

Produit (et tous ses ingrédients) sans OGM ? oui

Étiquetage GM obligatoire (Règlement UE n° 1830/2003) ? non



The Belgian Factory srl
Rue de la Fagne 5
4920 HARZE – Belgique
sales@thebelgianfactory.be

Irradiation

Irradié ou contenant des ingrédients irradiés ?

non

Autres

Ce produit a été passé au détecteur de métal.