

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

Ingrédient	Fonction	Pays d'origine sur	Pourcentage de part par paquet
carottes		NLD	55.7
liquide de couverture			44.3
# eau		NLD	
# Vinaigre naturel			
# de sucre			
# SEL			

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 aérobie 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

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

* 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

Vegan	oui		
Végétarien	oui		
Biologique	non		
Déméter	non		
Halal	oui	Certifié ?	N
Casher	oui	Certifié ?	N

Modification génétique

Produit (et tous ses ingrédients) sans OGM ?	oui
Étiquetage GM obligatoire (Règlement UE n° 1830/2003) ?	non

Irradiation

Irradié ou contenant des ingrédients irradiés ?

non

Autres

Ce produit a été passé au détecteur de métal.