

| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| Dénomination de vente | Carottes bâtonnets surgelées IQF |
| Variété | <i>Daucus carota L.</i> |
| Origine | Belgique, France, Pays-Bas, Allemagne |
| Pays de transformation | Belgique |
| Calibre | 6x6x40mm |
| Composition | 100% carotte |

Process :



Caractéristiques Physico-Chimiques

| Critères | Normes | Tolérances |
|-------------------------------|---------|------------|
| Matière sèche | 9,5-11% | 8,5-12% |
| Carotte tachéess* | < 5% | < 10% |
| Défaut de coloration** | < 3% | < 5% |
| Pièces <2cm | 20% | 25% |
| Pièces 2-4cm | 78% | 70% |
| Pièces >6cm | 2% | 5% |
| Matières végétales étrangères | Absence | 1 pièce/kg |

* Couleur orange pâle à blanche sur plus de 50% de la surface
**Couleur verte ou blanche sur plus de 50% de la surface.

Caractéristiques Bactériologiques

| Germes | Cible | Tolérances |
|------------------------|-----------------|-----------------|
| Flore totale | <500 000/g | <1 500 000/g |
| E.coli | <10/g | <100/g |
| S. aureus | <100/g | < 1 000/g |
| Listéria monocytogenes | Non détecté/25g | < 100/g |
| Salmonelle | Non détecté/25g | Non détecté/25g |

Conformité garantie sur la base des résultats d'analyses issus du plan de contrôles réalisé sous la responsabilité de l'usine de fabrication

Caractéristiques Organoleptiques

| | |
|--|--|
| | Couleur/aspect : Orange, couleur hétérogène |
| | Odeur : Caractéristique des carottes |
| | Goût/texture : Caractéristique des carottes, Ferme |

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g

| Source : Données usine de production | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Energie | 98 kJ / 23 kcal |
| Matières grasses (g) | 0 |
| Dont acides gras saturés (g) | 0 |
| Glucides (g) | 5.3 |
| Dont sucres (g) | 5.0 |
| Protéines (g) | 0.6 |
| Fibres (g) | 2.8 |
| Sel (g) | 0.0775 |

Informations allergènes et dérivés

| Contient allergènes et dérivés : | Céréales | Crustacés | Œuf | Poissons | Arachides | Soja | Lait | Fruits à coques | Céleri | Moutarde | Sésame | Sulfite | Lupin | Mollusques |
|----------------------------------|----------|-----------|-----|----------|-----------|------|------|-----------------|--------|----------|--------|---------|-------|------------|
| Dans produits | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non |
| Présence sur site | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Oui | Non | Non | Non | Non | Non |
| Risque de contamination croisée | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non | Non |

Conservation

| | | |
|------------|--------------|--------------|
| DDM totale | DDM garantie | Conservation |
| 24 mois | 12 mois | -18°C |

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Conditionnement

| Codes articles | Conditionnement |
|----------------|-------------------|
| LCA31027 | Carton de 4x2.5kg |
| LCA10007 | Carton de 1x10kg |
| LCA51005 | Sac de 20kg |
| LCA50004 | Sac de 20kg |
| LKACO001 | Octobin - 600kg |

Garanties

Produit non soumis à étiquetage sur les OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.
Ne contient ni additifs ni enzymes ni nanoparticule, nanomatériaux
Produit n'ayant subi aucun traitement ionisant et ne contenant aucun produit ionisé.
Emballage aspte au contact alimentaire, sans bisphénol A ni phtalates.
Pesticides et métaux lourds : Normes européennes en vigueur.
Déecteur métallique :
10kg-25kg : Fe : 2.5 mm ; Non-Fe : 3 mm ; Inox : 3 mm
400g-2.5kg :Fe :3mm ; Non-Fe :3.18mm ; Inox :3mm

