

Spécialiste de la Choucroute et du légume cuisiné

3 rue Nicolas Appert, 10500 BLIGNICOURT – Tél : 03.25.92.16.06, Fax : 03.25.92.15.67

www.choucroutelaurent.fr

FICHE TECHNIQUE



Choucroute de la Champagne-Ardenne à la graisse d'oie

1. COMPOSITION :

Choucroute origine France (chou, sel) 84%, eau, graisse d'oie 3%, lardons (poitrine de porc, sel, sucre, acidifiant : E326-E262, antioxydant : E301, conservateur : E250), oignons, champagne, sel, épice, antioxydant E 300.

2. PROCESS :

Dès la sortie de la cuve de fermentation, la choucroute est lavée et cuite selon un procédé traditionnel, incorporant tous les ingrédients entrant dans la composition du produit final. La choucroute est ensuite mise en seau et refroidie.

Produit transformé et conditionné en France.

3. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : jaune pâle à jaune

Texture : moelleuse à légèrement croquante

Odeur et saveur : franche et caractéristique

4. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Ce produit est conforme aux spécifications de la décision n° 50 du CTCPA.

pH < 4

5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES : (FCD 9.2 du 28/01/2016)

Microorganisme à 30°C < 10 000 / g
Ratio Flore aérobique/Flore lactique < 100 / g
Enterobacteries < 100 / g
Staphylocoques coag + < 100 / g

Clostridium perfringens < 30 / g
Bacillus cereus < 100 / g
Salmonella absence/25 g

6. VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit

Energie	209 kJ / 50 kcal
Graisses	3.2 g
Dont acides gras saturés	1.1 g
Glucides	3.1 g
Dont sucres	2.3 g
Fibres alimentaires	1.4 g
Protéines	1.5 g
Sel	1.2 g

7. OGM :

Ce produit ne contient pas d'ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés, ni n'est issu d'OGM. Conforme aux règlements européens 1829 & 1830/2003/CE

8. IONISATION :

Ce produit n'est pas ionisé, ni ne contient d'ingrédients ionisés. Conforme aux réglementations Européenne (directives 1999/2 et 1993/3) et Françaises (décret 2001-1097 et arrêtés de 08/01/02 et 20/08/02)

9. CONTAMINANTS :

Ce produit est sans additif et conforme à la réglementation Européenne concernant :

FICHE TECHNIQUE

- Pesticides (396/2005 et ses modifications)
- Les teneurs en certains contaminants (nitrates, métaux lourds, ...) : 1881/2006 et ses modifications
- Les emballages destinés au contact alimentaire : 1935/2004, 10/2011 et leurs modifications

10. GEMRCN :

Fréquences recommandées de service de plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents, des adultes et des personnes âgées en cas de portage à domicile : 10 sur 20 repas.

11. ALLERGENES : Déclarations allergènes selon Règlement UE n°1169/2011 : néant.

	Incorporation volontaire	Risque de présence fortuite	Remarque
<i>Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épautre, kamut ou leurs variétés hybrides)</i>	non	non	
<i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>	non	non	
<i>Œufs et produits à base d'œufs</i>	non	non	
<i>Poissons et produits à base de poissons</i>	non	non	
<i>Arachides et produits à base d'arachides</i>	non	non	
<i>Soja et produits à base de soja</i>	non	non	
<i>Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)</i>	non	non	
<i>Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)</i>	non	non	
<i>Céleri et produits à base de céleri</i>	non	non	
<i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>	non	non	
<i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>	non	non	
<i>Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO₂</i>	non	non	La présence de sulfite présent dans le vin est en quantité bien inférieure à 10 ppm dans le produit fini.
<i>Lupin et produits à base de lupin</i>	non	non	
<i>Mollusques et produits à base de mollusques</i>	non	non	

12. UTILISATION ET STOCKAGE : à conserver entre 0 et + 4°C

DDM total : 120 jours

DDM garantie à réception : 90 jours

A conserver entre 0 et +4°C et à consommer dans les 3 jours après ouverture.

13. ALIMENTARITE DES EMBALLAGES

Conformément aux règlements 10/2011/UE et 1183/2012/UE (et suivants), les emballages (et les suremballages en contact direct) utilisés pour conditionner nos produits sont aptes au contact alimentaire.

14. COMPOSITION DU NUMERO DE LOT

Composition du numéro de lot : 8 chiffres, 12345678

12 : l'année de fabrication

34 : identification de l'atelier de production

567 : numéro de fabrication

8 : clé

15. CODE EAN :

Conditionnement	EAN 13	EAN 14
Sachet de 600 g	3442610001805	13442610001802
Sachet de 600 g OKAY	3442610003915	13442610003912