

BRUNOISE PROVENÇALE

Référence : SQ/LS/BRU/605

Version : 3

Date : 20/05/2025

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Dénomination réglementaire	Mélange de légumes (85%), aubergines grillées à l'huile et oignons préfaits, surgelé			
Ingrédients	Courgettes, poivrons, tomates, aubergines grillées à l'huile de tournesol 9%, oignons préfaits 6% (oignons, huile de tournesol)			
Origines	Légumes	UE et non UE		
	Conditionnement	Bretagne		
Poids net	2,5 kg	Nombre de parts	Adultes	± 16
			Enfants	± 25
Code produit JDE	2012993			

CARACTÉRISTIQUES PRODUITS

Légumes	Nom Latin	Légumes	Nom Latin
Courgette	<i>Cucurbita pepo L.</i>	Aubergine	<i>Solanum melongena L.</i>
Poivron	<i>Capsicum annum L.</i>	Oignon	<i>Allium cepa</i>
Tomate	<i>Solanum lycopersicum L.</i>		

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Allergènes : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.

OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant

Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'emballage.		
Durée de vie du produit	DDM (-18°C) : 24 mois		
Critères Microbiologiques	Analyse microbiologique selon les critères suivants : Règlement (CE) n° 2073/2005		
		m (spécification)	M (tolérance)
	<i>Escherichia coli</i>	≤ 100 ufc / g de produit	≤ 1000 ufc / g de produit
	<i>Listeria monocytogenes</i>	≤ 100 ufc / g de produit	≤ 100 ufc / g de produit

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

VALEURS MOYENNES POUR 100G			
Energie (kJ)	184	Glucides (g)	3,8
Energie (kcal)	44	dont sucres (g)	2,7
Matières Grasses (g)	2,2	Fibres alimentaires (g)	2,2
dont acides gras saturés (g)	0,3	Protéines (g)	1,1
		Sel (g)	0,02



BRUNOISE PROVENÇALE

Référence : SQ/LS/BRU/605

Version : 3

Date : 20/05/2025

RECOMMANDATION GEMRCN

Recommandations pour la France Métropolitaine

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes.

GRAMMAGES RECOMMANDÉS					
Enfants -18 mois	Enfants +18 mois	Enfants maternelle	Enfants élémentaires	Adultes, adolescents, personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120 g	120 g	100 g	100 g	150 g	150 g
FRÉQUENCE RECOMMANDÉE					
<i>hors personnes âgées en institution pour les repas du soir</i>					
10 sur 20 minimum					

CONSERVATION

- **Conservation en chambre froide négative ou au congélateur à -18°C** jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.
- La décongélation et le stockage en chambre froide réfrigérée ou au réfrigérateur à +5°C doivent être limités à 24h. . **Au-delà, cela reste sous la responsabilité unique de l'utilisateur.**
- Ne pas recongeler après décongélation.

CONSEILS DE PREPARATION

- **Ce produit doit être cuit à 70°C au moins 2 minutes avant consommation.**

Quantités	Type de Matériel	
POUR 2.5 kg		
	10 min / ± 100°C	Légumes à cuisiner, nous vous recommandons de les utiliser dans votre recette habituelle.

Temps selon le matériel, la puissance, la quantité de produit réchauffé.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

- Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.
- Sur tous les colis sont indiqués : le nom du produit, le poids net, le numéro de lot et la DDM.

U.V	Cond. (carton)	Nb cartons / couche	Nb couches / palette	Poids net / palette	
2.5 kg	4	9	7	630 kg	
Format carton (mm) LxIxH		Format palette (cm) LxIxH (totale)		Nb cartons / palette	Nb U.V / palette
400 x 260 x 225		120 x 80 x 172,5		63	252
GENCOD					
Sachet		Carton		Palette	
3184034252516		3184034252523		3184034252530	

Traçabilité

Dénomination produit
Code usine
Date et heure
d'étiquetage

Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit. Étiquette décollable et repositionnable