

Courgettes rondelles ondulées surgelées 40-60 mm



Site de production certifié : IFS et BRC

Code art – LCR31009

Mise à jour : Le 08/07/2019

Version n° 2

282 10/12/2018

Dénomination de vente	Courgettes rondelles ondulées surgelées
Variété	<i>Cucurbita pepo L.</i>
Origine	Belgique
Calibre	Diamètre : 40-60 mm, épaisseur : 6-8mm
Composition	100% courgettes
Process :	

Lavage

Suppression des extrémités

Coupe

Surgélation

Conditionnement

Caractéristiques Physico-Chimiques

Critères	Normes	Tolérances
Matière sèche	4-5%	3-7%
Rondelles avec taches	<5%	<10%
Défaut de coloration	<5%	<10%
Rondelles éclatées	<5%	<10%
Fausse coupe *	<8 %	<10 %
Diamètre : 40/60mm	>80 %	>70 %
Débris	<15 %	<20 %
Matières végétales étrangères	Absence	1 pièce/kg

* fausse coupe : pièces dont la longueur est plus de 2,5 fois aussi grande que la dimension la plus petite.

Caractéristiques Bactériologiques

Germes	Cible	Tolérances
Flore totale	< 500 000/g	< 2 500 000/g
Coliformes	< 1 000/g	< 5 000/g
E.coli	< 10/g	< 100/g
Levures	< 1 000/g	< 5 000/g
Moisissures	< 500/g	< 2 500/g
S. aureus	< 100/g	< 1 000/g
Listéria monocytogenes	Absence/25g	< 100/g
Salmonelle	Absence/25g	Absence/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 : Blanche, crème avec peau verte foncée



Odeur : Caractéristique de la courgette



Goût/texture : Caractéristique de la courgette

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g

Source : Données usine de production

Energie	117kJ / 28 kcal
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.1
Glucides (g)	5.0
Dont sucres (g)	5.0
Protéines (g)	2
Fibres (g)	1.1
Sel (g)	0.013

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

Conditionnement

Codes articles	Poids UVC	Sachets/Carton
LCR31009	2.5kg	4

Conservation

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

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Garanties

Produit non soumis à étiquetage sur les OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ne contient ni additifs ni enzymes.

Produit n'ayant subi aucun traitement ionisant et ne contenant aucun produit ionisé.

Pesticides et métaux lourds : Normes européennes en vigueur.

Détecteur métallique :

400g-2.5kg : Fe : 3 mm ; Non-Fe : 3.18 mm ; Inox : 3 mm

10kg-25kg : Fe : 2.5mm ; Non-Fe : 3mm ; Inox : 3mm

