

Carottes rondelles ondulées surgelées IQF

Mise à jour : Le 28/04/2022
Version n° 3
161 A 10/12/2018

Site de production certifié : IFS et BRC

Dénomination de vente	Carottes rondelles ondulées surgelées IQF
Nom latin	<i>Daucus carota L.</i>
Origine	Belgique, France
Calibre	Rondelles ondulées épaisseur 4-7mm
Composition	100% carotte
Process :	

Lavage

Pelage

Coupe

Blanchiment

Surgélation

Conditionnement

Caractéristiques Physico-Chimiques

Critères	Normes	Tolérances
Epaisseur	4-6mm	4-7mm
Rondelles éclatées	10%	30%
Rondelles cassées*	3%	5%
Rondelles tachées	5%	10%
Reste de décolletage vert foncé ou noir	8pièces/kg	12 pièces/kg
Diamètre (15-35mm)	85%	80%
Débris (<15mm)	5%	10%
Fausse coupe**	10%	15%
Agglomérat (3 pièces collées ou+)	15%	20%
Matières végétales étrangères	Absence	1pièce/kg

* Rondelles cassées : soit des rondelles qui sont cassées et qui ont moins de 75% de la rondelle originale, soit des rondelles sans partie centrale. Cette catégorie n'inclut pas de morceaux plus petits.

** Rondelle dont l'une des dimensions est supérieure à 1½ l'autre dimension.

Caractéristiques Bactériologiques

Germes	Cible	Tolérances
Flore totale	<500 000/g	<1 500 000/g
E.coli	<10/g	<100/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.

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g

Source :Données du site de production,	
Energie	98 kJ / 23 kcal
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.1
Glucides (g)	5.3
Dont sucres (g)	5.0
Protéines (g)	0.6
Fibres alimentaires (g)	2.8
Sel (g)	0.077

Caractéristiques Organoleptiques

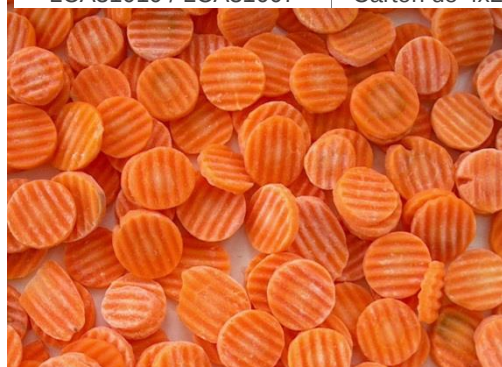
	Couleur/aspect : Orange, couleur hétérogène
	Odeur : Caractéristique des carottes
	Goût/texture : Caractéristique des carottes, Ferme

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	Poids/palette
LCA31013	Carton de 4x2.5kg	-
LCA51009	Sac de 20 kg	-
LCA31010 / LCA31007	Carton de 4x2.5 kg	



Conservation

-18°C

et décongelé

selon les règlements

ne contenant aucun produit

en vigueur.

400g-2.5kg : Fe: 3 mm ; Non-Fe : 3.16 mm ; Inox : 3 mm

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