

# ANNEXE

## FICHES TECHNIQUES

### PRODUITS BIO

# LES MOULINES DE FRUITS



FR BIO 01  
Agriculture L.L. non Gf



## POMME BIO

Valade - Coupelle Alu 100g - Carton de 120



### LES PLUS PRODUIT

- Texture lisse et épaisse comme les compotes d'autrefois
- Sélection rigoureuse des fruits issus de l'agriculture biologique
- Sans colorant, sans conservateur, sans épaississant.
- Une durée de vie optimale hors froid pendant 18 mois

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :**

Compote de pommes bio allégée en sucres 30% de sucres en moins

**Préparation :**

Prêt à l'emploi.

**Liste ingrédients :**

Pommes\* 96%, sucre de canne\*, antioxygène acide ascorbique  
\*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.  
FR BIO 01

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique	74 Kcal / 315 kJ
Protéines	0,3 g
Glucides	16 g
(dont sucres)	13,4 g
Lipides	0,6 g
(dont acides gras saturés)	0,2 g
Fibres alimentaires	1,9 g
Sodium	traces

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**DLUO à fabrication :** 18 mois

**DLUO à livraison :** 12 mois

**Condition de stockage :**

Avant ouverture : à température ambiante et au sec

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur

**Qualité :**

Certification H.S.  
Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, ni d'allergène  
Produit non fumé  
Produit conforme à la réglementation en terme de contaminants

### INFORMATIONS LOGISTIQUE

**Code Interne :** PF31-4001

**Nomenclature douanière :**

2007 99 50

Dénoms	Code EAN France		Palettisation	Poids kg	Poids Bric kg	Dimensions en mm				
	PLU - CML	LU - CL				Longueur	Largeur	Hauteur	Vol (m3)	
Coupelle				0,1	0,103					
Carton	3 37406	417470 4	120 L.C	12	12,75	470	310	160		23,312
Couche			5 Cartons	600 L.C						
Palette			8 Couches - 40 Cartons	4800 L.C	480	510,4	1200	800	1430	1372,8

Nous Contacter : Service Commercial VALADE SAS - ZI du Verdier - 19210 LIBERDAD  
Email : commercial@valade-sas.com  
Tel : 05 55 73 53 80 - Fax : 05 55 73 65 06

MAJ le 05/01/2013

# épicerie

Confitures assorties bio  
barquette plastique 20 g x 120  
UE / Non UE - Transformé en France  
VALADE  
réf. 12755



Miels de fleurs crémeux bio  
pot en verre - réf. 12593  
30 g x 48  
coupelle alu - réf. 12594  
20 g x 120  
Non UE - Conditionné en France  
LUNE DE MIEL

Sirap d'agave bio  
5 g x 200  
Carton de 4 boîtes  
Mexique  
SUNNY BIO  
réf. 53666



## encas sucrés

Madeline bio  
25 g x 120  
France  
LE STER  
réf. 60066



Le p'tit bio  
ration de 2 (13 g) x 200  
France  
SAINT-MICHEL  
réf. 60262



## encas salé :

Chips light bio  
25 g - Carton de 64 sachets  
France  
SIBELL  
réf. 17734



Gâteau pépites de  
chocolat bio  
30 g x 120  
France  
KER CADELAC  
réf. 64808



Frais

Carré frais bio 17,5% MG  
25 g x 8 - Carton de 24 boîtes  
FR 01 179 01 CEE - Fabrique en France  
Catégorie VB  
ELLE & VIRE  
réf. 30077



Camembert bio 21% MG  
31,25 g x 8 - Carton de 12 boîtes  
FR 39 300 002 CE - France  
Catégorie VB  
PRÉSIDENT  
réf. 59146



Emmental bio 29,7% MG  
20 g x 100  
France  
Catégorie VB  
VIE DE CHÂTEAU  
réf. 59748



Gouda bio 30% MG  
20 g x 100  
FR 43 152 08 CE - France  
Catégorie VB  
VIE DE CHÂTEAU  
réf. 59746



Edam bio 23% MG  
20 g x 100  
France  
Catégorie VB  
VIE DE CHÂTEAU  
réf. 59749



fromage  
portion



Référence : SQ/6992/600  
Version : C  
Date : 06/07/11

## FICHE TECHNIQUE

**TRIO DE LEGUMES CUIITS  
AUX BROCOLIS BIO  
SURGELE 2,5KG  
CODE 6992**



Page : 1/2

### CARACTERISTIQUES GENERALES :

<b>LISTE INGREDIENTS</b>	Brocolis* (30%), légumes en proportions variables : carottes* et choux fleurs*.  *légumes issus de l'agriculture biologique	<b>DLUO (-18°C)</b>	24 mois
		<b>DLUO (0/+3°C)</b>	72 heures
		<b>CORPS ETRANGERS</b>	Absence

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

<b>TACHES</b>	≤ 3% en masse	<b>MVE (Matière végétale étrangère)</b>	≤ 0,1% en masse
<b>LEGUMES DESAGREGES</b>	≤ 3% en masse		

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

	m	M
	(germes / g de produit)	
<i>Escherichia coli</i>	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25 g	10

**Nota :** m : spécification  
M : tolérance

### VALEURS NUTRITIONNELLES :

	Pour 100 g	RNJ *		Pour 100 g	RNJ *
Energie (kJ)	108		Lipides (g)	<0,5	0,0
Energie (kcal)	26	1,3	dont acides gras saturés (g)	traces	0,0
Protéines (g)	1,4	2,8	Fibres (g)	3,1	12,4
Glucides (g)	3,5	1,3	Sodium (g)	0,04	1,7
dont sucres (g)	2,6	2,9	Sel (g)	0,10	





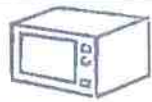
\*Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte avec un apport de 2000 kcal  
Les Repères Nutritionnels Journaliers varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique

  <p>Référence : SQ/6992/600 Version : C Date : 06/07/11</p>	<h2>FICHE TECHNIQUE</h2> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #ffff00;"> <p><b>TRIO DE LEGUMES CUIITS AUX BROCOLIS BIO SURGELE 2,5KG CODE 6992</b></p> </div>	 <p>Page : 2/2</p>
--	---	---

### CARACTERISTIQUES CHIMIQUES :

**Allergènes :** Absence, selon la Réglementation Européenne  
**OGM :** Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié  
**Ionisation :** Le produit n'a pas subi de traitement ionisant  
**Pesticides, métaux lourds :** Le produit respecte la Réglementation Européenne

### MODE D'UTILISATION :

				
4 min / ±100°C	4 min / ± 100°C	40 min / ± 160°C	± 9 min	Temps selon la puissance et la quantité de produit réchauffé

Production culinaire centralisée en liaison froide :

Produit cuit pouvant être conditionnée et /ou assemblé à froid en barquettes ou bacs gastronomes et remis en température sans cuisson préalable.

Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement). Remise en température à +63°C minimum en moins d'une heure.

### NOMBRE DE PARTS :

Sachet de 2,5 kg à ouverture facile par prédécoupe

Nombre de parts adultes	± 14
Nombre de parts enfants	± 25

### ETIQUETAGE :

Sur tous les colis sont indiqués : le nom du produit, le poids net, le numéro de lot et la DLUO

### VIGNETTE DE TRACABILITE :



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit

### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L: 0.80 m	Profond.: 1.20 m	H: 1.914 m
Palette de 7 couches de 9 colis de 4 sachets		
Nombre de colis	Nombre de sachets	Poids net de la palette
63 / palette	252 / palette	630,0 kg
GENCOD PRODUIT		3 24845 106992 5

Toute demande ne rentrant pas dans ces spécifications devra faire l'objet d'une étude de faisabilité



## FICHE TECHNIQUE

### POÊLÉE CHAMPETRE BIO SURGELÉE 2,5 KG

CODE 8749

Référence : SQ/8745/600

Version : D

Date : 27/07/2012

Page : 1/2

**DENOMINATION LEGALE :** Poêlée de légumes issus de l'agriculture biologique surgelée

#### CARACTERISTIQUES GENERALES

LISTE INGREDIENTS	Hancots verts coupés cuits* (37%) brocolis en fleurettes cuits* (21%) oignons émincés* (16%) champignons de Paris émincés* (15%) poivrons rouges en lanières* (11%) (* Ingrédients issus de l'agriculture biologique)	DLUO (-18°C)	24 mois
		DLUO (0/+3°C)	72 heures
		CORPS ETRANGERS	Absence

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TACHES	<9% en masse	LEGUMES DESAGREGES	<3% en masse
MVE (matières végétales étrangères)	< 0,1% en masse		

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	m	M
	(germes / g de produit)	
<i>Escherichia coli</i>	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25 g	10

**Nota :** m : spécification  
M : tolérance

#### VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	RNJ *		Pour 100 g	RNJ *
Energie (kJ)	116		Lipides (g)	<0,5	4,9
Energie (kcal)	28	1,4	dont acides gras saturés (g)	traces	2,0
Protéines (g)	1,9	3,8	Fibres (g)	3	12,0
Glucides (g)	3,5	1,3	Sodium (g)	<0,04	0,0
dont sucres (g)	2,6	2,9	Sel (g)	traces	

\*Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte avec un apport de 2000 kcal

Les Repères Nutritionnels Journaliers varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique

#### CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

**Allergènes :** Absence, selon la Réglementation Européenne  
**OGM :** Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié  
**Ionisation :** Le produit n'a pas subi de traitement ionisant  
**Pesticides, métaux lourds :** Le produit respecte la Réglementation Européenne



## FICHE TECHNIQUE

### POELEE CHAMPETRE BIO SURGELEE 2,5 KG

CODE 8749

Référence : SQ/8745/600  
Version : D  
Date : 27/07/2012

Page : 2/2

#### MODE D'UTILISATION :

4 min / ±100°C	4 min / ± 100°C	40 min / ± 160°C	± 10 min	Temps selon la puissance et la quantité de produit réchauffé

Production culinaire centralisée en liaison froide :

Produit cuit pouvant être conditionnée et /ou assemblée à froid en barquettes ou bacs gastronomes et remis en température sans cuisson préalable.

Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement). Remise en température à +63°C minimum en moins d'une heure.

#### NOMBRE DE PARTS :

Sachet de 2.5 kg à ouverture facile par prédécoupe

Nombre de parts adultes	± 14
Nombre de parts enfants	± 25

#### ETIQUETAGE :

Sur tous les colis sont indiqués : le nom du produit, le poids net, le numéro de lot et la DLUO

#### VIGNETTE DE TRACABILITE :



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

#### PALETTISATION

Dimension de la palette		
L : 0.80 m	Profond. : 1.20 m	H : 1.914 m
Palette de 7 couches de 9 colis de 4 sachets		
Nombre de colis	Nombre de sachets	Poids net de la palette
63 / palette	252 / palette	630 kg
GENCOD PRODUIT		3 24845 08749 3

#### RECOMMANDATIONS DU GEMRCN (France Métropolitaine) :

Famille d'aliments

Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

#### Grammages recommandés

Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)

10 sur 20 au minimum

Toute demande ne rentrant pas dans ces spécifications devra faire l'objet d'une étude de faisabilité





Service Qualité D2L  
56 550 LOCMINE  
Référence : SQ/PC/622- Version C  
Date : 02/05/13

## FICHE TECHNIQUE

### PETITS POIS TRÈS FINS ET JEUNES CAROTTES BIO



Page : 1/3

D'aucy est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable  
Pour en savoir plus télécharger notre plaquette « la culture positive » sur [www.daucyfoodservices.com](http://www.daucyfoodservices.com)

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Dénomination Réglementaire	<b>Petits pois très fins et jeunes carottes issus de l'agriculture biologique</b>
Code produit	2344
Format	5/1
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g
Poids Net Égoutté	2655 g
Liste des Ingrédients	Légumes : Petits pois très fins* (150 %) carottes* (150 %) Jus eau sel de mer sucre de canne* <i>*Ingrédients issus de l'agriculture biologique</i>
Campagne de Production	Fin Juin à début Août
Origine matière première	France

CULTIVÉ  
100%  
EN FRANCE

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	18 parts
Enfants	31 parts



FR-BIO-01

#### REFFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Réf. CTCPA \_ décision n°86 – Conserves de pois et carottes

**Petits pois :** Petits pois très fins diamètre des perforations < 8,2 mm

**Carottes :** Carottes extra fines de 6 à 15 mm  
Carottes très fines de 15 à 18 mm

**Ce produit convient aux végétariens :** Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH	5,5 – 6,3
Vide	Environ 0,15 bar

**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 ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture limpide et de teinte claire voir légèrement trouble absence de graines défectueuses et de matières étrangères
Couleur	Uniforme, normale et caractéristique des variétés utilisées carottes rouge orangé
Odeur/Saveur	Franche et normale absence de toute saveur ou odeur étrangère
Texture	Bonne tenue carottes non ligneuses sans fermeté excessive de chacun des constituants

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Référence DLUO</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
<b>Durée de vie du produit</b>	DLUO : 4 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot un test de stabilité est réalisé Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>• A 37 °C pendant 7 jours</li> <li>• A 55 °C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique)</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées



**VALEURS NUTRITIONNELLES :**

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	239	3%	Glucides (g)	8.0	3%
Energie (kcal)	57		Dont sucres (g)	1.9	2%
Matières Grasses (g)	0.2	0%	Fibres alimentaires (g)	4.3	17%
Dont acides gras saturés (g)	0.0	0%	Protéines (g)	3.6	7%
			Sel (g)	0.63	11%

\*pour 100 g de produit égoutté

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal)

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique

**CONDITIONS DE CONSERVATION :**

- ✓ Avant ouverture : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ Après ouverture : - Production culinaire centralisée en liaison froide. Produit cuit et stérilisé pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes  
Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement)  
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer de préférence dans les 3 jours

**PALETTISATION :**

Dimension de la palette		
L : 0.80 m	Profond : 1.20 m	H : 1.40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de bardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	800 à 850 Kg
GENCOD PRODUIT		3 0178 020 234 0



**EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :**

Tous nos emballages entrent directement en contact avec la présente matière possèdent un certificat d'alimentarité conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur

**TRAÇABILITÉ :**



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.

Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit

**RECOMMANDATIONS D'EMBOÛTAGE - FRANÇAIS - MURSTALAIN :**

**Famille d'aliments :**

Légumes cuits autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum



Service Qualité D2L  
56 550 LOCMINE

Référence **SQ/PC/622- Version C**  
Date 02/05/13

## FICHE TECHNIQUE

### PETITS POIS TRÈS FINS ET JEUNES CAROTTES BIO



Page : 3/3

#### ETIQUETAGE

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
- (2) FR BIO 01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture France ou Agriculture UE
- EMB 56251E ou ECOCERT 66632 ou adresse CGC

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO

- Certifié par ECOCERT sas F 32600
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le nouveau Logo européen)



D'aucy est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable  
Pour en savoir plus télécharger notre plaquette « la culture positive » sur [www.daucyfoodservices.com](http://www.daucyfoodservices.com)

**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES**

Dénomination Réglementaire	<b>Petits pois très fins issus de l'agriculture biologique</b>	
Code produit	174	
Format	5/1	
Contenance	4250 ml	
Poids Net Total	4000 g	
Poids Net Egoutté	2805 g	
Liste des Ingrédients	Petits pois*, eau, sel de mer, sucre de canne* <i>*Ingrédients issus de l'agriculture biologique</i>	
Campagne de Production	Fin Juin à début Août	
Origine matière première	France	

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	A chaud 18 parts
Enfants	A chaud 31 parts



FR-BIO-01

**CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT**

Réf. CTCPA \_ décision n°87 – Conserves de petits pois

**Petits pois.** Petits pois verts très fins diamètre des perforations 8.2 mm

**Ce produit convient aux végétariens :** Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

pH	5.8 – 6.6
Vide	Environ 0.15 bar

**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 ORGANOLEPTIQUES**

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture à peine trouble absence de graines défectueuses et de matières étrangères
Couleur	Uniforme, normale et caractéristique des variétés utilisées
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère
Texture	Bonne tenue

**CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Référence DLUO</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
<b>Durée de vie du produit</b>	DLUO 4 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot un test de stabilité est réalisé. Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>▪ A 37° C pendant 7 jours</li> <li>▪ A 55° C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique)</li> </ul>
	Absence de bombage et de variation de pH > 0.5 unités entre les 3 boîtes incubées



**VALEURS NUTRITIONNELLES :**

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	378	4%	Glucides (g)	14	5%
Energie (kcal)	90		Dont sucres (g)	1.7	2%
Matières Grasses (g)	0.6	1%	Fibres alimentaires (g)	4.5	18%
Dont acides gras saturés (g)	0.0	0%	Protéines (g)	4.8	10%
			Sel (g)	0.57	10%

\*pour 100 g de produit égoutté

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal)

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique

**CONDITIONS DE CONSERVATION :**

- ✓ Avant ouverture : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
  - ✓ Après ouverture : - Production culinaire centralisée en haison froide. Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement)
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours

**PALETTE :**

Dimension de la palette		
L : 0.80 m	Profond : 1.20 m	H : 1.40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de bardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	800 à 850 Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 017 532 3

**EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :**

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

**TRISÉLECTIF :**



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit

**RECOMMANDATONS D'UN DÉMARRÉ FRANCE MÉTROPOLITAINE :**

**Famille d'aliments**

Légumes cuits autres que secs seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandées (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)



Service Qualité D2L  
56 550 LOCMINE  
Référence SQ/PP/635 - Version F  
Date 02/05/13

## FICHE TECHNIQUE

### PETITS POIS TRÈS FINS BIO



Page : 3/3

10 sur 20 au minimum

### CONTENU

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
  - (2) FR BIO-01 (référence à l'organisme certificateur dans notre cas ECOCERT)
  - (3) Agriculture France ou Agriculture UE
- EMB 56251E ou ECOCERT 66832 ou adresse CGC

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO

- Certifié par ECOCERT sas F 32600
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le nouveau Logo européen)

**d'aucy**

FoodServices

Service Qualité D2L

56 550 LOCMINE

Référence SQ/MA/621 - Version D

Date : 02/05/13

## FICHE TECHNIQUE

**MAÏS ULTRA CROQUANT  
EN GRAINS SOUS VIDE  
BIO**

Page : 1/3

D'aucy est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable  
Pour en savoir plus télécharger notre plaquette « la culture positive » sur [www.daucyfoodservices.com](http://www.daucyfoodservices.com)

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Dénomination Réglementaire	<b>Mais doux en grains sous vide issu de l'agriculture biologique</b>	
Code produit	6572	
Format	3/1	
Contenance	2650 ml	
Poids Net Total	1870 g	
Poids Net Egoutté	1775 g	
Liste des Ingrédients	Mais en grains sans OGM* eau sucre de canne* sel de mer * Ingrédients issus de l'agriculture biologique	
Campagne de Production	De Juillet à mi Octobre	
Origine matière première	France	

\* OGM : Organisme Génétiquement Modifié

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	18 parts
Enfants	30 parts



FR-BIO-01

## CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

Réf. CTCPA \_ décision n°88 – Conserves de maïs doux en grains

**Maïs doux en grains** : Grains coupés de façon franche et nette avec une hauteur de coupe uniforme produit préparé à partir de grains de maïs doux de variétés adaptées à cette fabrication

**Ce produit convient aux végétariens** : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH	5,9 – 6,7
Vide	Environ 0,5 bar

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 LIÈS AUX PROPRIÉTÉS

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture opalescent à laiteux et fluide grains laiteux et crémeux avec une hauteur de coupe uniforme pas de proportion exagérée de fausses coupes débris de grains peaux absence de grains défectueux et de matières étrangères
Couleur	Caractéristique des variétés utilisées jaune d'or, jaune vif homogène ou blanc
Odeur/Saveur	Saveur douce et sucrée odeur franche et normale absence de toute saveur ou odeur étrangère
Texture	Tendre sans fermeté excessive

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Référence DLUO	À consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
Durée de vie du produit	DLUO 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot un test de stabilité est réalisé Contrôle de stabilité sur 3 réceptacles Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>• A 37°C pendant 7 jours</li> <li>• A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique)</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées

**d'aucy**

FoodServices

Service Qualité D2L  
56 550 LOCMINE

Référence SQ/MA/621 - Version D

Date 02/05/13

FICHE TECHNIQUE

**MAÏS ULTRA CROQUANT  
EN GRAINS SOUS VIDE  
BIO**



Page : 2/3

**VALEURS NUTRITIONNELLES :**

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	377		Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	90	4%	Dont sucres (g)	4,5	5%
Matières grasses (g)	2,4	3%	Fibres alimentaires (g)	4,3	17%
Dont acides gras saturés (g)	0,5	3%	Protéines (g)	2,9	6%
			Sel (g)	0,4	7%

\*pour 100 g de produit égoutté

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal)

Les apports de références variant en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique

**CONDICTIONS DE CONSERVATION**

- ✓ Avant ouverture : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ Après ouverture : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes  
Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement)  
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours

**PALETTE**

Dimension de la palette		
L 0,80 m	Profond 1,20 m	H 1,43 m
Palette de 8 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
88/palette	264/palette	567 Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 017 535 4

**EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS**

Tous nos emballages entrant en contact avec la présente matière possèdent un certificat d'alimentarité conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur

**BIEN ÊTRE**



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit

**RECOMMANDATIONS D'UTILISATION PAR VUE MÉTROPOLEAINE**

Famille d'aliments

Cu dîtes

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
30	30	50	70	90 à 120	80

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum



 <p>Service Qualité D2L 56 550 LOCMINE Référence SQ/MA/621 - Version 0 Date 02/05/13</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <div style="border: 1px solid black; background-color: yellow; padding: 5px; display: inline-block;"> <p><b>MAÏS ULTRA CROQUANT EN GRAINS SOUS VIDE BIO</b></p> </div>	 <p>Page : 3/3</p>
---	---	---

### Pré requis

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
- (2) FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture France
- (4) EMB 5625 IE ou ECOCERT 66632 ou adresse CGC

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO

- Certifié par ECOCERT sas F 32600
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le nouveau Logo européen)



D'aucy est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable. Pour en savoir plus, téléchargez notre plaquette « la culture positive » sur [www.daucyfoodservices.com](http://www.daucyfoodservices.com)

**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES**

Dénomination Réglementaire	<b>Betteraves rouges coupés en dés issus de l'agriculture biologique</b>
Code produit	4508
Format	5/1
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g
Poids Net Egoutté	2655 g
Liste des Ingrédients	Betteraves rouges* eau vinaigre d'alcool* sucre de canne* sel de mer acidifiants acide lactique (E270) acide citrique (E330) <i>* ingrédients issus de l'agriculture biologique</i>
Campagne de Production	Septembre à Décembre
Code Emballeur	56251E
Origine matière première	France



NOMBRE DE PARTS	
Adultes	25 parts
Enfants	44 parts



FR-BIO-01

Réf. CTCPA \_ décision n°48- **Conserves de betteraves rouges**  
**Betteraves rouges en dés**. Betteraves rouges découpées en cubes ou parallépipèdre de 10x10x10 mm  
**Ce produit convient aux végétariens** : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

**CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES**

pH	<4,5
Vide	Environ 0,15 bar

**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 ORGANOLEPTIQUES**

Paramètres	Exigences
Aspect	Rouges bien colorées non ligneuses saines et en bon état soigneusement nettoyées grattées ou pelées et débarrassées de tout fragment de tiges ou racelles. Liquide de couverture limpide
Couleur	Rouge franche, homogène et caractéristique
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique absence de toute odeur ou saveur étrangère
Texture	Bonne tenue sans fermeté excessive

**CARACTÉRISTIQUES POUR LE CONSOMMATEUR**

<b>Référence DLUO</b>	<b>À consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds</b>
Durée de vie du produit	DLUO 3 ans Sur chaque lot un test de stabilité est réalisé. Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997
Critères Microbiologiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>• A 37°C pendant 7 jours</li> <li>• A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique)</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées



**VALEURS NUTRITIONNELLES**

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	128	2%	Glucides (g)	5.2	2%
Energie (kcal)	31		Dont sucres (g)	4.2	5%
Matières grasses (g)	0.1	0%	Fibres alimentaires (g)	2.4	10%
Dont acides gras saturés (g)	0.0	0%	Protéines (g)	1.0	2%
			Sei (g)	0.60	10%

\*pour 100 g de produit égoutté

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal)

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique

**CONDITIONS DE CONSERVATION**

- ✓ Avant ouverture : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ Après ouverture : - Production culinaire centralisée en liaison froide. Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).  
Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer de préférence dans les 3 jours.

**PALETTE**

Dimension de la palette		
L : 0.80 m	Profond : 1.20 m	H : 1.40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	800 à 850 Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 018 357 1

**EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS**

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.

**EMBALLAGE**



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.



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

**RECOMMANDATIONS GÉNÉRIQUES FRANCE METROPOLITAINE**

Famille d'aliments

Cuidités

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
30	30	50	70	90 à 120	80

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum

**d'aucy**

FoodServices

Service Qualité D2L  
56 550 LOCMINE  
Référence SQ/LV/603 - Version B  
Date 06/08/13

## FICHE TECHNIQUE

### BETTERAVES ROUGES EN DÉS - BIO



Page : 3/3

#### Mentions obligatoires

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
- (2) FR-BIO 01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture France ou Agriculture UE
  - EMB 56251E ou ECOCERT 66632 ou adresse CGC

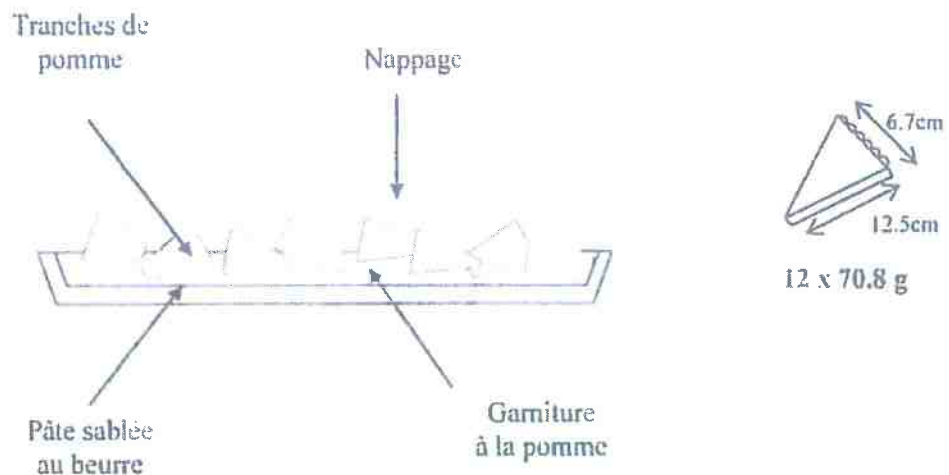
Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO

- Certifié par ECOCERT sas F 32600  
Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le nouveau Logo européen)

<b>BONCOLAC</b>  <b>USINE DE BORLOG</b> Tél. : 05 59 29 54 08 Fax : 05 59 29 58 31	Code produit : 3741  <b>TARTE AUX POMMES ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b> <b>BONCOLAC</b> Prédécoupée x12 850 g	Date de révision : 05 09 2013  Page 1 2
--	---	--

### 1- Descriptif



Datage : J + 24 mois

### 2- Liste d'ingrédients

Pommes\* (34%) ; purée de pommes\* (23%) ; farine de blé\* ; sucre de canne\* ; beurre\* ; œufs entiers\* ; eau ; sirop de glucose\* ; amidon de blé\* ; gélifiant ; pectine (E440i) ; sel ; poudre à lever ; amidon de blé\* ; bicarbonate de sodium (E500) ; bitartrate de potassium (E336) ; antioxydant : acide ascorbique (E300) ; acidifiant : acide citrique (E330).

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Présence possible de soja, de fruits à coque.

*Dans cette liste les additifs sont désignés sous leur nom spécifique suivi de leur numéro CE. Sur l'étiquetage du produit, il faudra choisir entre ces 2 formes soit le nom spécifique soit le numéro CE*

### 3- Conditionnement

Primaire	Secondaire	Tertiaire
Moule cannelé aluminium diamètre 270 mm Flow pack imprimé		Caisse

<b>BONCOLAC</b>  <b>USINE DE BONLOC</b> Tél : 05 59 29 54 08 Fax : 05 59 29 58 31	Code produit : 3741	Date de révision : 05 09 2013  Page 2 / 2
	<b>TARTE AUX POMMES ISSUE DE  L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b> <b>BONCOLAC</b> Prédécoupée x12 850 g	

#### 4- Palettisation

Nb UV / UE	Nb UV / chgt.	Nb UE / chgt.	Nb couches / chgt.
6	552	92*	17

\*dont 24 sur tranche

#### 5- Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g (calculs) :

<i>Valeur énergétique totale</i>	221 kcal - 929 kJ
<b>Matières grasses</b>	6,7 g
-dont acides gras saturés	4,0 g
<b>Glucides</b>	36,0 g
-dont sucres	22,4 g
<b>Protéines</b>	3,0 g
<b>Fibres</b>	2,4 g
<b>Sel</b>	0,2 g

#### 6- Conseils de préparation

Au four :

- Préchauffez le four à 180° C, thermostat 6.
- Sortez la tarte du congélateur, enlevez le sachet transparent,
- Démoulez la tarte, placez-la sur un plat allant au four.
- Réchauffez-la pendant 15 minutes à mi hauteur du four.
- Laissez la tarte refroidir 20 minutes avant de servir.

#### 7- Conservation

Plusieurs mois dans votre congélateur \*\*\* à -18° C, jusqu'à la Date Limite d'Utilisation Optimale.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Validation contrôle qualité Daniel CAPDEVILLE		Validation étiquetage Daniel CAPDEVILLE	
Date :	Visa :	Date :	Visa :



France Recherche & Développement  
2 rue Jean Gales  
84000 AVIGNON  
04 32 73 06 60



## Fiche Technique Technical specification

P 1/3

### MELANGE pour "POÊLÉE" BIO SURGELE IQF ORGANIC FROZEN MIXED VEGETABLES

Ref haccp-4D LFT

21/03/2014

#### 1 DESCRIPTION

Mélange de légumes Bio non cuisinés pour poêlée  
Produits cultivés et transformés selon le règlement CE 834/2007  
*Mix of organic vegetables (CE 834/2007) no cooked.*

Composition	Légumes	Cible	Origine
	Carotte juliennes <i>Carrots 4x4x40mm</i>	20%	France ou UE <i>France or UE</i>
	Courgettes 10x10mm <i>Zucchini 10x10mm</i>	40%	France ou UE <i>France or UE</i>
	Oignons 10x10 mm <i>Onions 10x10 mm</i>	20%	France ou UE <i>France or UE</i>
	Pommes de terre 10x10 <i>Potatoes 10x10mm</i>	20%	France ou UE <i>France or UE</i>
Code intrastat			
Conservation	Stockage et transport / <i>Storage and transport</i> : -18 °C		
DLUO / <i>Best Before</i>	Sauf spécification client, 6 mois minimum après livraison		

#### 2. EMBALLAGE / PACKAGING

Type d'emballage	Description emballage (qualité alimentaire)	kg Euro-pal
Carton 4 x 2,5 kg <i>Taille : L39xI26xh20 cm</i>	4 sacs polyéthylène soudés dans carton fermé par ruban adhésif <i>4 polyethylene bags in carton box closed by adhesive</i>	810 kg





France Recherche & Développement  
2 rue Jean Giles  
84000 AVIGNON  
04 32 73 06 60



## Fiche Technique Technical specification

P 2/3

### MELANGE pour "POËLEE" BIO SURGELE IQF ORGANIC FROZEN MIXED VEGETABLES

Ref haccp 4D 1FT

#### 3. ETIQUETAGE / LABEL

Nom du produit / Product name	Composition / composition
Mentions bio / Organic guarantee	Origine / Origin
Numéro de lot / Batch code	DLUO / Best before
Poids net / Net weight	Temp de conservation (-18°C) / Storage temperature (-18 °C)

#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES THEORIQUES / NUTRITIONALS VALUES

Protéines / Proteins	10 g pour 100 g de produit frais
Glucides / Carbohydrates	6.6 g pour 100 g de produit frais
Lipides / Lipids	0.2 g pour 100 g de produit frais
Total énergétique / Energy total	31.6 Kcal pour 100 g de produit frais

#### 5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Germes	Cible / target	Maximum / upper limit	Source réglementaire
Flora aérobie mésophile Total aerobic plate count	$< 5 \times 10^5$ /g	$1 \times 10^6$ /g	
<i>Escherichia coli</i>	$< 10$ / g	100 / g	Arrêté du 13 mars 1992 (JO RF du 7 avril 1992)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Abs. / 25 g	100 / 25 g	

Valeurs exprimées en UFC (Unité formant colonie - Colony-forming units)

#### 6. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES / CHEMICAL CHARACTERISTICS

Additifs / Additives	Aucun additifs / No additives
OGM / GMO	Absence
Ionisation et Irradiation	Non / No
Allergènes majeurs / Allergens	Produit fabriqué dans une usine utilisant du celeri Product made in a factory using celeri
Résidus phytosanitaires / Residual pesticides	Organochlorés et organophosphorés $< 0.01$ mg/kg Organochlorine compounds and organophosphates $< 0.01$ mg/kg
Métaux lourds / Heavy metals	Conformes à la réglementation en vigueur (CE 2001/22 extrait du règlement CE 1831/2006 et les mises à jour suivantes) / Reg CE 1831 del 2006 and following updating





France Recherche & Développement  
2, rue Jean Gilles  
84000 AVIGNON  
04 32 73 06 60



## Fiche Technique Technical specification

P 3/3

### MELANGE pour "POÊLÉE" BIO SURGELE IQF ORGANIC FROZEN MIXED VEGETABLES


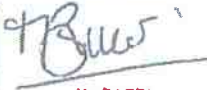




Ref haccp-4D IFT







#### 7 CARACTERISTIQUES PHYSIQUES / PHYSICAL CHARACTERISTICS


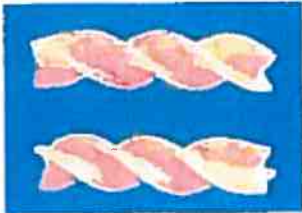
Critère	Tolérance	Description
Petits pièces <i>Undersize</i>	10%	< 6x6x6 mm
Mauvaise coupe <i>Cut defects</i>	5%	
Agglomérés <i>Clumps</i>	5%	5 pièces ou plus collés ne pouvant être séparées sans causer de dommage <i>5 or more pieces frozen together which can not be separated without damage</i>
Taches mineures <i>Little spots</i>	5%	< 6 mm
Taches majeures <i>Big spots</i>	3%	> 6 mm
Matière végétale étrangères <i>Foreign vegetable material</i>	1 / kg	

#### 8. EXEMPLE DE PRESENTATION - photo(s) non contractuelle(s)



	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b>		Page 1/1 Date d'émission <b>25 juillet 2012</b> Réf <b>FTP 190662 VO</b> Remplace :																																																																		
	<b>GALETTES EPEAUTRE SURGEELES BIO</b>																																																																				
FONCTION ÉMETTRICE : QAL		Diffusion : RESTREINTE																																																																			
LE REDACTEUR :  <b>M. BARZI</b>	VISA DU RESPONSABLE DE LA FONCTION :  <b>D. CHEVALIER</b>		VISA DU RESPONSABLE GDQ :  <b>V. NAUDOT</b>																																																																		
Destinataires : QAL (RQ - RQS - RQT - GDQ) - R+D (Resp. - IRD) - MKG (Chef Pdts - Assist.) - COM (Assist.)																																																																					
<b>Modification(s) : Création du document</b>																																																																					
<b>Code produit :</b> 190662																																																																					
<b>Description du produit :</b> Galettes frites à base de céréales, de forme ovale, surgelées individuellement puis regroupées en carton de 50 galettes.																																																																					
<b>Conservation :</b> -18 °C / Durée de vie : 12 mois																																																																					
<b>Liste des ingrédients :</b> Semoule complète de blé* dur précuite 39,6 % (eau, boulgour de blé*), Légumes* 17,5 % (carottes*, oignons*, concentré de tomate*, poivrons rouges*, céleris*), Epeautre* précuit 10,9 %, Eau, Huiles de tournesol oléique* et de tournesol*, Flocons de blé* complet, Flocons d'avoine* complète, Farine de riz*, All*, Raisins* secs, Sel de mer, Gluten de blé*, Epices*.																																																																					
* Ingrédients issus de l'agriculture biologique Agriculture UE / non UE Certifié par FR-BIO Di																																																																					
 																																																																					
<b>Statut allergènes :</b> Peut contenir des traces de noix et de sésame. Fabriqué dans un atelier qui utilise soja, gluten, céleri, fruits à coques, produits laitiers, œufs, poisson et sésame.																																																																					
<b>CARACTERISTIQUES</b>		<b>METHODES ANALYTIQUES</b>		<b>STANDARDS</b>																																																																	
<b>REGLEMENTAIRES</b> - Quantité nominale (QN)		Décret 78 166 du 31/01/1978 (J O du 16/02/1978)		QN = 5000 g Tu1 = 4925 g Tu2 = 4850 g Poids moyen ≥ QN et Tu1 < 2% et Tu2 = 0%																																																																	
- Marquage de la DLUD et/ou du lot (présence, exactitude et lisibilité)		Contrôle visuel		- Le lot est identifié par la DLUD JJ (2 chiffres) MM (2 chiffres) AA (2 chiffres)																																																																	
<b>ORGANOLEPTIQUES</b> - Aspect / Présentation / Couleur - Texture - Odeur / Saveur		Dégustation avant libération (cf LCC PR 003)		Galette dorée ovale, de couleur orangé à brun clair avec des marquants légumes. Texture souple, graines craquantes sans être dures bonne cohésion Odeur et goût typés légumes, épices couscous																																																																	
<b>PHYSICOCHIMIQUES</b> - pH - Extrait sec - Humidité - Cendres		MAI 178704 MAI 178710 MAI 178710 méthode labo externe		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Unité</th> <th colspan="2">Valeurs Indicatives</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-</td> <td>5,4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>g / 100g</td> <td>47</td> <td></td> </tr> <tr> <td>g / 100g</td> <td>53</td> <td></td> </tr> <tr> <td>g / 100g</td> <td>1,5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Unité	Valeurs Indicatives		-	5,4		g / 100g	47		g / 100g	53		g / 100g	1,5																																																			
Unité	Valeurs Indicatives																																																																				
-	5,4																																																																				
g / 100g	47																																																																				
g / 100g	53																																																																				
g / 100g	1,5																																																																				
<b>NUTRITIONNELLES</b> - Valeur énergétique - Graisses - acides gras saturés - acides gras monoinsaturés - acides gras polyinsaturés - Glucides assimilables - dont sucres - Fibres - Protéines (N x 6,25) - Sel - Sodium		par calcul méthode labo externe méthode labo externe méthode labo externe méthode labo externe par calcul méthode labo externe méthode labo externe méthode labo externe par calcul méthode labo externe		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Unité</th> <th colspan="2">Valeurs standards pour 100 g *</th> <th colspan="2">Tolérances</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>kJ</td> <td>963</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>kcal</td> <td>230</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>10,1</td> <td>7,5</td> <td>12,6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>1,1</td> <td>0,10</td> <td>2,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>5,5</td> <td>4,5</td> <td>6,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>2,4</td> <td>-0,1</td> <td>4,9</td> <td></td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>25,5</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>3,3</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>6,7</td> <td>2,7</td> <td>10,7</td> <td></td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>6,0</td> <td>5,1</td> <td>6,9</td> <td></td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>1,1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>0,42</td> <td>0,29</td> <td>0,55</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Unité	Valeurs standards pour 100 g *		Tolérances		kJ	963				kcal	230				g	10,1	7,5	12,6		g	1,1	0,10	2,1		g	5,5	4,5	6,5		g	2,4	-0,1	4,9		g	25,5				g	3,3				g	6,7	2,7	10,7		g	6,0	5,1	6,9		g	1,1				g	0,42	0,29	0,55	
Unité	Valeurs standards pour 100 g *		Tolérances																																																																		
kJ	963																																																																				
kcal	230																																																																				
g	10,1	7,5	12,6																																																																		
g	1,1	0,10	2,1																																																																		
g	5,5	4,5	6,5																																																																		
g	2,4	-0,1	4,9																																																																		
g	25,5																																																																				
g	3,3																																																																				
g	6,7	2,7	10,7																																																																		
g	6,0	5,1	6,9																																																																		
g	1,1																																																																				
g	0,42	0,29	0,55																																																																		
<b>MICROBIOLOGIQUES</b> - Flore mésophile totale sortie usine		MAI 178707		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cible</th> <th>Tolérances</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>&lt; 15 000 / g</td> <td>300 000 / g</td> </tr> </tbody> </table>	Cible	Tolérances	< 15 000 / g	300 000 / g																																																													
Cible	Tolérances																																																																				
< 15 000 / g	300 000 / g																																																																				
<b>OGM</b>		Ce produit est conforme à la réglementation en vigueur ((CE) n° 49/2000, (CE) n° 50/2000 (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1831/2003). L'étiquetage ne nécessite pas de mention particulière. Nous n'effectuons pas de recherche d'OGM sur le produit fini fabriqué.																																																																			

	<b>FICHE TECHNIQUE P R O D U I T</b>		Page 1/1 Date d'émission <b>25 septembre 2012</b> Ref <b>FTP 190657</b> VO2 Remplace <b>FTP 190657</b> VO1	
	<b>GALETTES TOFU, AIL SURGEEES BIO</b>			
SITE DE REVEL	FONCTION ÉMETTRICE QAL	Diffusion : RESTREINTE		
LE REDACTEUR	VISA DU RESPONSABLE DE LA FONCTION	VISA DU RESPONSABLE GDQ :		
 <b>Y. HAUDOT</b>	 <b>D. CHEVALIER</b>	 <b>Y. HAUDOT</b>		
Destinataires : QAL (RQ - RQS - RQT - GDQ) - R+D (Resp. - IRD) - MKG (Chef Pds - Assist.) - COM (Assist.)				
<b>Modification(s) : mises à jour</b>				
<b>Code produit :</b>	<b>190657</b>			
<b>Description du produit :</b>	Gallettes frites à base de tofu, de forme ronde, surgelées individuellement puis regroupées en carton de 50 gallettes.			
<b>Conservation :</b>	-18 °C / Durée de vie : 12 mois			
<b>Liste des ingrédients :</b>	Tofu* 81,1 % ( eau, soja* dépelliculé 21,9 %, gélifiants: sulfate de Calcium, Nigart), Huile de tournesol oléique*, Ail* 4,1 %, Flocons de millet*, Farine de riz*, Semoule de maïs*, Fines herbes* 1,2 %, (persil*, ciboulette*, basilic*), Sel de mer, Farine de châtaigne*, Epices* et aromates*, Tamaris* (eau, soja* entier, sel marin, alcool*, ferment Aspergillus oryzae), Extrait de levure*, Epaisissant : gomme de guar*.			
	* Ingrédients issus de l'agriculture biologique Agriculture UE / non UE Certifié par FR-BIO 01			
	<b>Statut allergènes :</b> Peut contenir des traces de gluten, noix et sésame. Fabriqué dans un atelier qui utilise soja, gluten, céleri, fruits à coques, produits laitiers, œufs, poisson et sésame.			
<b>CARACTERISTIQUES</b>	<b>METHODES ANALYTIQUES</b>	<b>STANDARDS</b>		
<b>REGLEMENTAIRES</b>				
- Quantité nominale (Q.N.)	Décret 78 166 du 31/03/1978 (J.O. du 18/02/1978)	Q.N = 5000 g Tu1 = 4925 g Tu2 = 4850 g Poids moyen ≥ Q.N. g   Tu1 < 2% g   Tu2 < 0%		
- Marquage de la DLUD et/ou du bi (présence, exactitude et lisibilité)	Contrôle visuel	- Le lot est identifié par la DLUD JJ (2 chiffres) MM (2 chiffres) AA (2 chiffres)		
<b>ORGANOLEPTIQUES</b>				
- Aspect / Présentation / Couleur	Dégustation avant libération	Galette frite de couleur homogène et dorée marquée fines herbes		
- Texture	(cf QAL PR 022)	Texture moelleuse hétérogène mais cohésive		
- Odeur / Saveur		Goût et odeur typés ail et herbes aromatiques fond cruauté		
<b>PHYSICOCHIMIQUES</b>		Unité	Valeurs Indicatives	
- pH	MAI 178704		5,9	
- Extrait sec	MAI 178710	g / 100g	34	
- Humidité	MAI 178710	g / 100g	68	
- Cendres	méthode labo externe	g / 100g	2,3	
<b>NUTRITIONNELLES</b>		Unité	Valeurs standards pour 100 g *	
- Valeur énergétique	par calcul	kJ	641	
		kcal	205	
- Graisses	méthode labo externe	g	14,1	10,6
- acides gras saturés	méthode labo externe	g	1,8	0,10
- acides gras monoinsaturés	méthode labo externe	g	5,9	4,4
- acides gras polyinsaturés	méthode labo externe	g	5,0	3,8
- Glucides assimilables	par calcul	g	4,0	
- dont sucres	méthode labo externe	g	0,80	
- Fibres	méthode labo externe	g	4,0	7,4
- Protéines (N x 6,25)	méthode labo externe	g	13,5	18,7
- Se	par calcul	g	1,1	
- Sodium	méthode labo externe	g	0,43	0,30
- Calcium	méthode labo externe	mg	150	105
- Magnésium	méthode labo externe	mg	87	47
<b>MICROBIOLOGIQUES</b>			Tolérances	
- Flore mésophile totale sortie usine	MAI 178705		≤ 10 000	
<b>OGM</b>	Ce produit est conforme à la réglementation en vigueur ( CE) n° 49/2000 (CE) n° 50/2000 (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003) L'étiquetage ne nécessite pas de mention particulière Le soja utilisé provient d'une filière globale de production de soja non OGM. La traçabilité de l'ingrédient soja est assurée tout le long de la filière Nous n'effectuons pas de recherche d'OGM sur le produit fini fabriqué			

		<b>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA</b> <b>ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA</b>	
<b>Ingredienti :</b> Semola di grano duro Biologica Euro e/o Ifoam 100 % <b>Ingredients :</b> Organic durum wheat semolina with Euro and/or Ifoam certification 100 % <b>Shelf life :</b> 36 mesi / 36 months			
<b>Marchio / Brand :</b>	<b>ITALPASTA</b>	<b>Peso netto / Net Weight</b>	<b>//</b>
<b>Materiale / Package Material</b>		Politene (PE)	
<b>Tracciabilità / Traceability</b>	Etichetta EAN 128 ogni pedana + Lotto e scadenza sul pacco EAN 128 label each pallett + Lot and Best Before End on package		
<b>Formato / Item N°</b>	<b>Misure / Measures</b>	<b>mm.</b>	
<b>82</b>	Lunghezza / Length	35	
	Larghezza / Width		
<b>Fusilli Grandi</b>	Altezza / Height		
	Spessore / Thickness	1,1	
	Diametro / Diameter	9,8 - 10	
	Tempo Cottura / Cooking Time	9	
<b>Caratteristiche / Characteristics</b>	<b>U. M. / M. U.</b>	<b>Valore / Value</b>	<b>Note / Special Notes</b>
<b>Chimiche / Chemical</b>			
Umidità / Moisture	%	12.50	max
Ceneri / Ashes	% ss	0.90	max
Proteine / Proteins (N x 5.70)	% ss	11.50	min
Grassi / Fats	% ss	1.00	max
Acidità / Acidity	Grad	4	max
Grano tenero / Soft Wheat	%	2	max
Pb	ppm	0.2	max
J	ppm	0.2	max
Aflatossine B1	ppb	2	max
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	ppb	4	max
Ochratoxine	ppb	3	max
DON	ppb	750	max
ZEA	ppb	75	max
Residues of pesticides		Below EU limits	
<b>Microbiologiche / Microbiological</b>			
Carica totale / Total count	ufc / g	50 000	max
Coliformi totali / Coliforms spp	ufc / g	100	max
Stafilococchi / Staphylococcus Aureus	ufc / g	100	max
Salmonella spp / Salmonella	ufc / 25 g	Assente / Absent	
Muffe / Mould	ufc / g	5 000	max
<b>Filth test</b>			
Frammenti totali / Total Fragments	n / 225g	40	max
Peli di roditori / Hair of rodents	n / 225g	Assenti / Absents	
			Broken shapes < 5 %
			Foreign shapes < 2 %
			Foreign bodies Absent
			<b>Allergeni / Allergens</b>
			This product contains only: Gluten ( Durum Wheat )
			Pasta Berruto - IT BIO 009



**PASTA BERRUTO**

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA**

**ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA**

**Ingredienti :** Semola di grano duro Biologica Euro e/o Ifoam 100 %

**Ingredients :** Organic durum wheat semolina with Euro and/or Ifoam certification 100 %

<b>Caratteristiche</b> <b>Characteristics</b>	<b>Valore</b> <b>Value</b>
<b>Organolettiche / Organoleptical</b>	
Aspetto / Appearance	Typical of the shape
Colore / Color	Amber yellow
Aroma / Taste	Pure slightly sweet
<b>Assorbimento in cottura medio /</b> <b>Water absorption ( average)</b>	Between 90 and 100 % depending from Cooking time Type of cooking
<b>Valori Nutrizionali / Nutritional Values (media/average 100g dry pasta)</b>	
Valore Energetico / Energy	kj / kcal 1476 / 348
Lipidi / Fats	% 1.1
di cui grassi saturi / of which saturated fats	% 0.1
Carboidrati / Carbohydrates	% 71
di cui zucchero / of which sugars	% 3.5
Fibre / Dietary Fiber	% 3
Proteine / Proteins (N x 6.25)	% 12.0
Sale / Salt	% 0.01
<b>Conservazione / Storage</b>	
In ambiente fresco (max 25 °C) asciutto e pulito lontano da legumi e riso	
In a dry, fresh, clean site (max 25 °C) far from vegetables and rice	

LABORATORIO

PASTA  
BERRUTO

Rev. 10  
del 17/06/2014  
ANALISI

Data / Date 12/02/15  
Validità 24 mesi/months  
Note STD 11



**PASTA BERRUTO**

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA****ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA****Ingredienti** : Semola di grano duro Biologica Euro e/o Ifoam 100 %**Ingredients** : Organic durum wheat semolina with Euro and/or Ifoam certification 100 %**Shelf life** : 36 mesi / 36 months**Marchio / Brand** :**ITALPASTA****Peso netto / Net Weight**

//

**Materiale / Package Material**

Politene (PE)

**Tracciabilità****Traceability**

Etichetta EAN 128 ogni pedana + Lotto e scadenza sul pacco

EAN 128 label each pallett + Lot and Best Before End on package

**Formato / item N°****Misure / Measures mm.****58****Penne Rigate Grandi**

Lunghezza / Length 45

Larghezza / Width

Altezza / Height

Spessore / Thickness 1,3

Diametro / Diameter 9,5

Tempo Cottura / Cooking Time min 10



<b>Caratteristiche</b> <b>Characteristics</b>	<b>U. M.</b> <b>M. U.</b>	<b>Valore</b> <b>Value</b>		<b>Note / Special Notes</b>
<b>Chimiche / Chemical</b>				
Umidità / Moisture	%	12,50	max	
Ceneri / Ashes	% ss	0,90	max	Broken shapes
Proteine / Proteins (N x 5,70)	% ss	11,50	min	< 5 %
Grassi / Fats	% ss	1,00	max	Foreign shapes
Acidità / Acidity	Gradi	4	max	< 2 %
Grano tenero / Soft Wheat	%	2	max	Foreign bodies
				Absent
Pb	ppm	0,2	max	
Cd	ppm	0,2	max	
Iatossine B1	ppb	2	max	<b>Allegeni / Allergens</b>
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	ppb	4	max	
Ochratoxine	ppb	3	max	
DON	ppb	750	max	This product contains only:
ZEA	ppb	75	max	Gluten ( Durum Wheat )
Residues of pesticides		Below EU limits		
<b>Microbiologiche / Microbiological</b>				
Carica totale / Total count	ufc / g	50 000	max	
Coliformi totali / Coliforms spp	ufc / g	100	max	
Stafilococchi / Staphylococcus Aureus	ufc / g	100	max	
Salmonella spp / Salmonella	ufc / 25 g	Assente / Absent		
Muffe / Mould	ufc / g	5 000	max	
<b>Filth test</b>				
Frammenti totali / Total Fragments	n° / 225g	40	max	Pasta Berruto - IT BIO 009
Peli di roditori / Hair of rodents	n° / 225g	Assenti / Absents		



## PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

**Ingredienti** : Semola di grano duro Biologica Euro e/o Ifoam 100 %**Ingredients** : Organic durum wheat semolina with Euro and/or Ifoam certification 100 %

Caratteristiche <i>Characteristics</i>	Valore <i>Value</i>	
<u>Organolettiche / Organoleptical</u>		
Aspetto / <i>Appearance</i>	Typical of the shape	
Colore / <i>Color</i>	Amber yellow	
Aroma / <i>Taste</i>	Pure slightly sweet	
<u>Assorbimento in cottura medio / Water absorption ( average)</u>	Between 90 and 100 % depending from Cooking time Type of cooking	
<b>Valori Nutrizionali / Nutritional Values</b> (media/average 100g dry pasta)		
Valore Energetico / <i>Energy</i>	kJ / kcal	1476 / 348
Lipidi / <i>Fats</i>	%	1,1
di cui grassi saturi / <i>of whic saturated fats</i>	%	0,1
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	%	71
di cui zucchero / <i>of wich sugars</i>	%	3,5
Fibre / <i>Dietary Fiber</i>	%	3
Proteine / <i>Proteins</i> (N x 6,25)	%	12,0
sale / <i>Salt</i>	%	0,01
<b>Conservazione / Storage</b>		
In ambiente fresco (max 25 °C) asciutto e pulito lontano da legumi e riso <i>In a dry, fresh, clean site (max 25 °C) far from vegetables and rice</i>		
		LABORATORIO PASTA BERRUTO Rev. 10 del 17/06/2014 ANALISI
	Data / Date	12/02/15
	Validità	24 mesi/months
	Note	STD 11



- [facebook](#)
- [rss](#)
- [mail](#)

[Accueil](#) - [Produits](#) - Crème biologique

## Crème biologique

dans Crèmes

Crème Biologique 35 % de matière grasse

Brique 1 L UHT



Crème biologique UHT 35% de matière grasse, de très haute qualité pour la gastronomie et la pâtisserie.

### Avantages : Crème biologique

- Crème de haute qualité à 35 % de MG, issue de laits sélectionnés auprès de producteurs de lait biologique.
- Idéale pour la cuisine gastronomique et la pâtisserie.
- Un taux de foisonnement élevé et régulier avec une excellente tenue de la crème chantilly.
- Une texture onctueuse pour des sauces brillantes et nappantes.
- Une saveur fine qui donne du goût à vos préparations

### Conservation : Crème biologique



- DLUO (garantie entrepôt) : 70 jours
- Avant ouverture, ne pas stocker à plus de 18 °C.
- Après ouverture, stocker entre +4 °C et +6 °C et utiliser rapidement.
- Éviter les variations brutales de température.
- Ne pas congeler en l'état.



### YAOURT FERME NATURE BIO de YOPLAIT

#### DENOMINATION :

Yaourt nature ferme au lait biologique

*Produit de l'agriculture biologique certifié par ECOCERT SAS F32600*

#### INGREDIENTS :

Lait issu de l'agriculture biologique partiellement écrémé reconstitué ferments lactiques

#### PHYSICO-CHEMIE :

Extrait sec (‰) : 15 ± 1,0  
pH < 4,8

Matière grasse (g/L) 27,7 ± 1,7  
Texture ferme

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G) :

Valeur énergétique	73 kcal / 306 KJ
Protéines	4,8 g
Glucides	7,5 g
Lipides	2,6 g

#### MICROBIOLOGIE :

Coliformes 30°C	< 5 / g
Salmonella spp	absence / 25 g
Listeria mono.	absence / 25 g



#### CONDITIONNEMENT

Pot unitaire en PS fermé par opercule thermosoudé  
Présenté en quadrette (4 pots)

Poids net : 125 g pots

Formats : 4, 8 pots

Visa Responsable Qualité et Développement ROUX Laurent

#### STOCKAGE

Conservation + 6°C maximum

Durée de vie : 30 jours

Date limite de consommation : précisée en clair sur l'opercule précédé de la mention "à consommer jusqu'au"

Matière	Produit	Certification DNLA	Remarques
Nature bio	Yaourt nature yoplait 125g BIO	IG	



## YAOURT FERME NATURE BIO de YOPLAIT

### DENOMINATION :

Yaourt nature ferme au lait biologique

*Produit de l'agriculture biologique certifié par ECOCERT SAS F32600*

### INGREDIENTS :

Lait issu de l'agriculture biologique partiellement écrémé reconstitué, ferments lactiques

### PHISICO-CHEMIE :

Extrait sec (%) : 15,1 ± 1,0  
pH < 4,8

Matière grasse (g/L) : 27,7 ± 1,7  
Texture : ferme

### VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G) :

Valeur énergétique	73 kcal / 306 KJ
Protéines	4,6 g
Glucides	7,5 g
Lipides	2,6 g

### MICROBIOLOGIE :

Coliformes 30°C	< 5 / g
Salmonella spp	absence / 25 g
Listeria mono.	absence / 25 g



### CONDITIONNEMENT

Pot unitaire en PS fermé par opercule thermosoudé  
Présenté en quadrette (4 pots).

Poids net : 125 g /pots

Formats : 4, 8 pots.

Visa Responsable Qualité et Développement ROUX Laurent

### STOCKAGE

Conservation : + 6°C maximum

Durée de vie : 30 jours

Date limite de consommation : précisée en clair sur l'opercule précédé de la mention "à consommer jusqu'au"

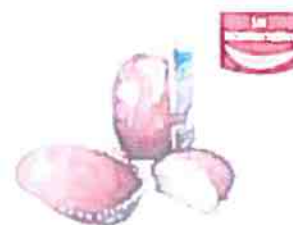


**PRODUIT**

DENOMINATION :	CAKE BIO NATURE 3 g	CODE :	CAKE009	GAMME :	BIO
DEFINITION :	CAKE BIO NATURE	POIDS DE LA PORTION (g) :	30		

**INGREDIENTS**

FARINE DE BLE\*, SUCRE DE CANNE\*, ŒUFS ENTIERS\*, HUILE DE TOURNESOL NON HYDROGENEE\*, SIROP DE BLE\*, POUDRE A LEVER (AMIDON DE BLE\*, BICARBONATE DE SODIUM, BITARTRATE DE POTASSIUM), SEL MARIN, EXTRAIT NATUREL DE VANILLE\* (SUCRE DE CANNE\*, SIROP DE GLUCOSE\*, EAU, EXTRAIT DE VANILLE\*)  
 \*SSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



**ALLERGENES**

**CONTIENT : GLUTEN (BLÉ), ŒUFS**  
**TRACES EVENTUELLES : FRUITS A COQUE, SOJA, LAIT**

**DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g**

<b>POUR 100g</b>	<b>MATIERES GRASSES (g)</b>	19	<b>GLUCIDES (g)</b>	56.1	<b>SEL (g)</b>	0.418	
<b>ENERGIE en kJ :</b>	1746	dont acides gras saturés (g)	2.34	dont sucres (g)	33.5	<b>SODIUM (g)</b>	0.167
<b>ENERGIE en kcal :</b>	417	dont acides gras trans (g)	0.13	<b>PROTEINES (g)</b>	4.6	<b>FIBRES (g)</b>	1.20

**DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 1 PORTION : 30 grammes**

<b>PAR PORTION</b>	<b>MATIERES GRASSES (g)</b>	5.7	<b>GLUCIDES (g)</b>	16.8	<b>SEL (g)</b>	0.125	
<b>ENERGIE en kJ :</b>	524	dont acides gras saturés (g)	0.7	dont sucres (g)	10.1	<b>SODIUM (g)</b>	0.050
<b>ENERGIE en kcal :</b>	125	dont acides gras trans (g)	0.04	<b>PROTEINES (g)</b>	1.4	<b>FIBRES (g)</b>	0.360

**DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE**

**DLUO :** 120 jours

**CONDITIONNEMENT**

<b>UNITES / CARTON :</b>	90	<b>CARTONS / COUCHE :</b>	8
<b>SOUS / CONDITIONNEMENT :</b>		<b>COUCHES / PALETTE :</b>	6
<b>DIMENSIONS CARTON (Lxlxh) :</b>	392x292x180	<b>CARTONS / PALETTE :</b>	48
<b>POIDS BRUT CARTON (kg) :</b>	3.1	<b>POIDS PALETTE (kg) :</b>	16.9
<b>POIDS NET CARTON (kg) :</b>	2.7	<b>HAUTEUR PALETTE (m) :</b>	1.32
<b>GENCOD CARTON :</b>	3 70018 150 103 3	<b>DUN 14 PALETTE :</b>	ABSENT

**INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES**

GEMRCN	MATIERES GRASSES / 100G	SUCRES / PORTION	FREQUENTATION / 20 REPAS	MATIERES GRASSES	HUILE DE PALME	MATIERE GRASSE TOTALEMENT HYDROGENEE
	16%	20g	3		SANS	SANS

**CONSERVATION :** A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

**CONSERVATION APRES OUVERTURE :** A consommer rapidement après ouverture.

**OGM :** Absence selon les Règlements n°1829/2003 et n°1831/2003 de la Commission des Communautés Européennes.

**IONISATION / IRRADIATION :** Tous nos produits sont garantis sans ingrédient ionisé ou irradié.

**AGREMENT SANITAIRE :** Production dispensée de l'agrément des Services Vétérinaires.

**VENTIN**  
**M.A.L.**

# BISCUITS



## Cookies beurre biologique x1

Sachet individuel

DLUO : 5 mois

Poids net : 17g

Carton de 200 sachets

Valeur calorique 529 kcal/100 g

INGREDIENTS Farine de blé\*, beurre de baratte\*, sucre de canne\*, œufs entiers\*, pépites de chocolat\* 5% (pâte de cacao\*, sucre de canne\*, beurre de cacao\*, vanille naturelle\*, émulsifiant lécithine de tournesol), amandes hachées\* 3%, fleur de sel de Guérande, bicarbonate d'ammonium  
Produits issus de l'agriculture biologique. Certifié par ECOCERT sas - 32 600 L'ISLE JOURDAIN



## Palets Breton beurre Biologique x1

Sachet individuel

DLUO : 5 mois

Poids net : 20g

Carton de 200 sachets

Valeur calorique 503 kcal/100 g

INGREDIENTS Farine de blé\*, beurre de baratte\*, sucre de canne\*, œufs entiers\*, amidon de blé\*, poudre à lever (bicarbonate d'ammonium, bicarbonate de sodium), fleur de sel de Guérande.  
Produits issus de l'agriculture biologique. Certifié par ECOCERT sas - 32 600 L'ISLE JOURDAIN



## Madeline Biologique x1

Sachet individuel

DLUO : 2 mois

Poids net : 20g

Carton de 150 sachets

Valeur calorique 457 kcal/100 g

INGREDIENTS Farine de blé\*, sucre de canne\*, œufs entiers\*, huile de palme non hydrogénée\*, huile de tournesol\*, sucre inverti\*, fleur de sel de Guérande, poudre à lever (bicarbonate d'ammonium, bicarbonate de sodium).  
Produits issus de l'agriculture biologique. Certifié par ECOCERT sas - 32 600 L'ISLE JOURDAIN

# Yaourt Biologique Citron Lactel 125g



Lactel, une marque gage de qualité, au plus proche de l'origine du lait,

Le lait biologique utilisé est :

- collecté en direct auprès d'une sélection de producteurs de lait biologique français,
- transformé à la laiterie de Laval (53), site certifié ISO 50001, BRC, IFS, ECOCERT, FSSC 22000.

Le logo AB garantit qu'au moins 95 % des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique,

Un yaourt au lait entier certifié par ECOCERT FR-BIO-01, 4 pots sécables, sans suremballage.



\*Aide européenne à la distribution de lait et de certains produits laitiers dans les établissements scolaires - Etudier Apprendre



6 ans  
moins  
/20



PRODUIT	
Dénomination	Yaourt au lait entier sucré biologique à l'arôme naturel de citron
Ingrédients	Lait entier* (90,3%), sucre* (6,9%), poudre de lait écrémé*, arôme naturel de citron, ferments lactiques.
Poids Net	4 x 125 g
DLUO (garantie entrepôt)	16 jours
Température de conservation	A conserver à +5°C maximum
Code Article + Vt.	38 383
ENN T3	3 42820 038383 4

\* Produits sous le label Agriculture Biologique

## VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES

Valeurs Nutritionnelles moyennes :	Pour 100 g	Par pot de 125 g
Protéines (en g)	3,0	3,8
Glycides (en g)	10,0	12,5
Dont sucres (en g)	10,0	12,5
Lipides (en g)	3,3	4,1
Dont acides gras saturés (en g)	2,0	2,5
Fibres (en g)	Traces	Traces
Sodium (en g)	0,11	0,14
Calcium (en mg)	120 mg (soit 15 % des AJMP*)	150 mg (soit 19 % des AJMP*)
Valeurs Energétiques moyennes :	Pour 100 g	Par pot de 125 g
kcal	83	104
KJ	348	434

\* Apports journaliers recommandés

## CONDITIONNEMENT

Collage	24 pots (6 pots de 4 pots)
Dimensions (L x l x h en cm)	40 x 26 x 6,7
Poids Brut (kg)	3,18 kg
Palettisation	120 colis (20 couches de 6 colis)
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 149
Poids Net (kg)	540 kg
Poids Brut (kg) dont 25 kg de palette	600 kg



SNCJ - C.I.F.F. - Les Pirets - 35208 BOURGARRÉ - Tél : 02.99.26.66.66 - Fax : 02.99.26.64.70

www.lactalis.fr

Mais doux en grains  
sous vide  
issus de l'agriculture  
biologique

INGREDIENTS

PLUS NUTRITIF **1870**  
POUR UNE NUTRITION **1775 g**

Déclaration nutritionnelles  
(pour 100g de produit équival)

	377 kJ / 90 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	2,4 g 0,5 g
Glucides dont sucres	12 g 4,9 g
Fibres alimentaires	4,3 g
Protéines	2,9 g
	<b>0,43 g</b>

Pour toute demande concernant le produit,  
la vignette d'aptabilité collée sur le couvercle  
est à retourner à l'adresse suivante :

D'ALCANTARA SERVICE CONSOMMATEURS  
14007 NUTRITION 84007

54229 VAINVILLERS CEDEX

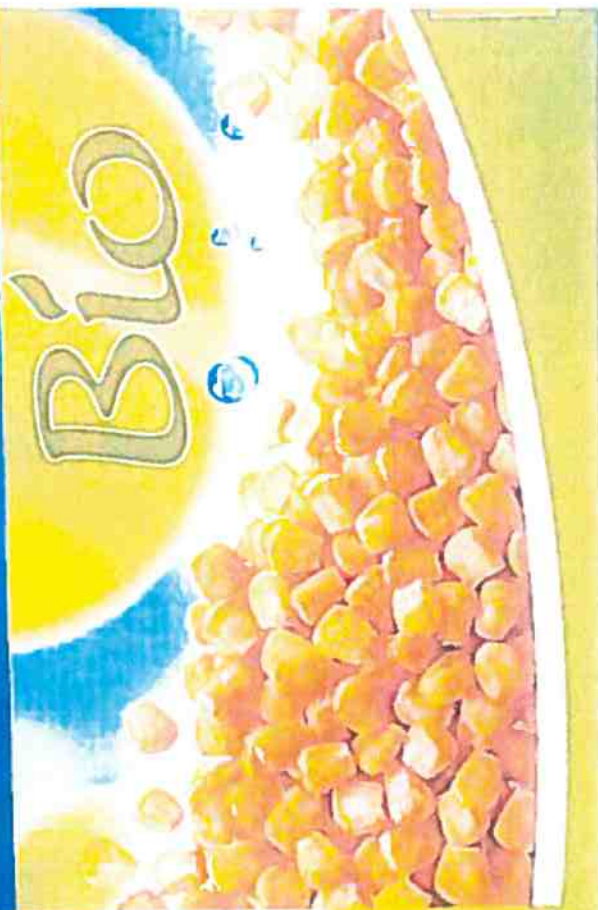
[www.dalca.com](http://www.dalca.com)

Amont conservateur - à conserver dans un  
emballage sec et hermétique.  
A conserver au réfrigérateur après la date  
figurant sur l'un des fonds de la boîte.



**d'aucy**

Mais ultra croquant sous



Découvrez notre large  
gamme de produits issus de  
l'agriculture biologique,  
soigneusement sélectionnés  
et élaborés pour satisfaire  
les professionnels

A consommer de préférence avant  
l'expiration du lot - voir sur le couvercle  
A conserver au frais après ouverture  
et à consommer rapidement



3 307130 000366

**BIOVIVER**  
RESTAURATION

## JARDINIÈRE 4 LEGUMES BIOLOGIQUE

Poids net : 4000 g  
Poids net égoutté : 2655 g  
Contenance : 4250 ml



Ingrédients : Légumes (36,3%) carottes,  
rondelle, haricots verts\* très-fins coupés,  
petits pois\* très-fins, pomme de terre,  
grenaille entières, eau, sel marin.

\* Produits issus de l'agriculture biologique.



Certifié par ECOCERT FRANCE  
Agriculture UE/ non UE

Pour toute remarque, merci de nous indiquer le  
numéro de lot en écrivant à l'adresse suivante :

Service clients : BIOVIVER  
Le Marchon - 47130 Bazasans - France.



COMPARAISON



# Crème Biologique 35% MG Brique 1 L UHT

**NOUVEAU**



- Crème de haute qualité à 35 % de MG, issue de laits sélectionnés auprès de producteurs de lait biologique,
- Idéale pour la cuisine gastronomique et la pâtisserie,
- Un taux de foisonnement élevé et régulier avec une excellente tenue de la crème chantilly,
- Une texture onctueuse pour des sauces brillantes et nappantes,
- Une saveur fine qui donne du goût à vos préparations.

# PRÉSIDENT Professionnel

PRODUIT	
Dénomination	Crème liquide stabilisée UHT
Ingredients	Crème de lait stabilisants E 407
Poids Net	0,993 kg
Lotus de Matière Embase	35 %
DL (O) (garantie entrepot)	70 jours
Température de conservation	Avant ouverture, ne pas stocker à plus de 18 °C. Après ouverture, stocker entre -4 °C et +6 °C et utiliser rapidement. Éviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.
Code Article	78 741
FAN 13	3 428200 38741 4
Dimensions de P.C.C. (L x l x h en cm)	9,5 x 6,4 x 16,8

USAGES	
<b>Pâtisserie</b>	<b>Cuisine gastronomique :</b>
- En crème fouettée pour les décors.	- Pour les sauces chaudes sur émulsion au déglacage ou en finition.
- En crème fouettée pour incorporer dans les entremets, les glaces, choux-croissants et garnishes.	- Pour les grains et les appareils à crème prise sable.
- Pour les appareils à crème prise sucre.	- Pour les assaisonnements, crèmes fouettées salées.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGETIQUES	
Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100 g	Lipides 35 g
Protéines 2 g	Glucides 1 g
Valeurs Énergétiques moyennes pour 100 g	
335 kcal 1 382 kJ	

CONDITIONNEMENT	
Collage	6 briques sous film
Dimensions (L x l x h en cm)	29,5 x 12,6 x 16,8
Poids Net (kg)	5,94 kg
Poids Brut (kg)	6,1 kg
Palettisation	144 colis (soit 6 colis de 24 briques)
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 115
Poids Net (kg)	855 kg
Poids Brut (kg) (soit 25 kg de palette)	915 kg



SNC LACTALIS - Les Pâtes - 35230 BOURG-BARRÉ - Tél : 02 99 26 66 66 - Fax : 02 99 26 64 70

# BEURRE BIOLOGIQUE



- Portion individuelle pour le petit-déjeuner et les repas, en mini beurrier pour une praticité optimum,
- Plaquette 250 g pour la cuisine et la pâtisserie,
- Certification Ecocert, un produit élaboré dans le respect des normes AB,
- Beurre fabriqué à base des meilleures crèmes, sélection de producteurs de lait biologique français.



# BEURRES



## PRÉSIDENT

### PRODUITS

Dénomination	Beurre Biologique doux		
Ingrédients	Beurre pasteurisé doux		
Poids Net	10 g		250 g
Taux de Matière Grasse	82 % MG		82 % MG
D.L.U.O (garantie entrapôt)	40 jours		30 jours
Température de conservation	À conserver à +8°C maximum À conserver à +8°C maximum		
Code Article + VL	37 930 01		34 762 01
EAN 13	3 42820 037930 1		3 15525 034762 1
Dimensions de l'UC (L x l x h en cm)	5 x 3,5 x 1,5 cm 10,8 x 6,3 x 3,9 cm		

### VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGETIQUES

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100 g :	
Protéines 0,7 g	Glucides 0,5 g Lipides 8,2 g
Valeurs Nutritionnelles moyennes par portion de 10 g :	
Protéines 0,07 g	Glucides 0,05 g Lipides 0,82 g
Valeurs énergétiques moyennes pour 100 g :	
743 kcal	3054 kJ
Par portion de 10 g :	
74,3 kcal	305,4 kJ

### CONDITIONNEMENT

Collage	Carton de 160 micrométriques	Carton de 20 plaquettes
Dimensions (L x l x h en cm)	22 x 19,3 x 8,2 cm	32,6 x 22,9 x 9,1 cm
Poids Net (kg)	1 kg	5 kg
Poids Brut (kg)	1,21 kg	5,2 kg
Palettisation	360 cartons (18 caisses de 20 cartons)	198 cartons (18 caisses de 11 cartons)
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 163	120 x 80 x 179 cm
Poids Net (kg)	360 kg	990 kg
Poids Brut (kg) dont 25 kg de palette	461 kg	1 055 kg