

	Bouchée végétale "Recette Falafel" 12 g IQF		
	Ref Art : 1101270 ; 6000172	Code FT: 1700	
	Création : 10/07/2019	Version : V6	MAJ : 07/11/2023

PROCEDE DE FABRICATION

Les légumes, les herbes et les épices sont mélangés puis formés en bouchées de 12 g.
Les bouchées sont ensuite cuites et surgelées selon le procédé IQF (Individual Quick Frozen).

Lieu(x) de provenance :

Transformé en France

DENOMINATION LEGALE : Préparation culinaire cuite et surgelée à base de pois chiche, carotte, oignon et fève

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

INGREDIENT(S) Légumes (pois chiche, carotte, oignon et fève)
Huile de tournesol
Fécule de pomme de terre
Farine de pois chiche
Coriandre
Fibre de plantain
Menthe
Sel
Ail
Mélange d'épices

PHYSIQUE *Calibre :* Bouchée de 12 ± 1 g
70 à 100 unités par kg

Texture : Onctueuse
ORGANOLEPTIQUE *Couleur :* Caractéristique des légumes
Flaveur : Légèrement épicé

TOLERANCES

DEFAUT(S)	(sur 1 kg)	Tolérance(s)
Hors calibre		15%
Corps étrangers		Absence

CONDITIONNEMENT - DUREE DE VIE - STOCKAGE

Carton de 8 kg contenant 8 sachets de 1 kg
Carton doublé d'un sac polyéthylène bleu de 10 kg

La date de durabilité minimale est de 24 mois à température de -18°C constante
La DDM restante à réception est de minimum 1/3 de la DDM initiale
La durée de vie après décongélation est de 9 jours à température comprise entre 0°C et +4°C

	Bouchée végétale "Recette Falafel" 12 g IQF		
	Ref Art : 1101270 ; 6000172	Code FT: 1700	
	Création : 10/07/2019	Version : V6	
		MAJ : 07/11/2023	

CERTIFICATS SECURITE ALIMENTAIRE

PESTICIDES	Conforme au Règlement (CE) n°396/2005 du Parlement européen et du conseil du 23 février 2005 et ses modifications. Pour les produits BIO : Conforme au Règlement (CE) n°834/2007 du conseil du 28 juin 2007 et au Règlement (CE) n°889/2008 de la commission du 5 septembre 2008 portant modalité d'application du règlement (CE) n°834/2007 et leurs modifications.
METAUX LOURDS	Conforme au Règlement (CE) n°2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, et ses modifications
NON OGM	Conforme aux Règlements (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003 de l'Union européenne relatifs à l'étiquetage et à la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, et leurs modifications.
NON IONISE	Conforme aux Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999 et au décret n°2001-1097 du 16 novembre 2001 relatifs aux produits traités par ionisation et leurs modifications.
MICROBIOLOGIE	Conforme au Règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15/11/2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, et ses modifications.

Crit. microbiologique	n	C	m	M
E.Coli	5	2	100	1 000
Salmonelle	5	0	Absence dans 25 g	
Listéria monocytogènes	5	0	< 100	

ALIMENTARITE	Conforme à la Directive 94/62/CE du Parlement Européen et du Conseil du 20 décembre 1994, relative aux emballages et aux déchets d'emballages et ses modifications. Conforme aux dispositions du Règlement (CE) n°1935/2004 du 27 Octobre 2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées pour l'alimentation humaine et animale et ses modifications. Conforme aux dispositions du Règlement (CE) n°10/2011 du 14 Janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et leurs modifications.
---------------------	---

ALLERGENES	Conforme au Règlement (CE) n°1169/2011 du 25/10/2011 en ce qui concerne l'indication des allergènes présents dans les denrées alimentaires et ses modifications.
-------------------	--

ALLERGENES MAJEURS	Présence			Présence sur site (1) ou sur ligne (2)	Risque contamination croisée dans la matière première	Risque contamination croisée maîtrisée** oui/non
	Oui	Non	Composant concerné			
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales (Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) (sauf exception)*		X		2		Non
Crustacés et produits à base de crustacés		X		2		Oui
Œufs et produits à base d'œufs		X		2		Non
Poissons et produits à base de poissons (sauf exception)*		X		2		Oui
Arachides et produits à base d'arachides		X				
Soja et produits à base de soja (sauf exception)*		X		2		Non
Lait et produits à base de lait (y compris lactose) (sauf exception)*		X		2		Non
Fruits à coque et produits à base de ces fruits (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland) (sauf exception)*		X		2		Non
Céleri et produits à base de céleri		X		2		Oui
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X				
Moutarde et produits à base de moutarde		X		2		Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimée en SO2		X		2		Oui
Lupin et produits à base de lupin		X				
Mollusques (gastéropodes, bivalves et céphalopodes) et produits à base de mollusques		X		2		Oui

* Exceptions citées dans l'annexe II du Règlement (CE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 oct 2011.

** Si le risque n'est pas maîtrisé, l'allergène est étiquetable conformément à la réglementation en vigueur.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g, données transmises à titre indicatif)				
Energie (kJ) : 680	Energie (kcal) : 162	Matières grasses (g) : 6,0	dont AG saturés (g) : 0,7	
Glucides (g) : 19	Dont sucres (g) : 2,9	Fibres alimentaires (g) : 5,5	Protéines (g) : 5,9	Sel (g) : 1,04

Ces éléments, qui sont susceptibles d'évoluer, n'engagent VS Distribution qu'en cas d'accord écrit.