

Carottes cubes 6x6mm surgelées IQF

Mise à jour : Le 25/10/2023
Version n° 4
177 A 01092023

Site de production certifié : IFS et BRC

| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| Dénomination de vente | Carottes cubes surgelées IQF |
| Nom latin | <i>Daucus carota L.</i> |
| Origine | Belgique, France, Pays-Bas, Allemagne |
| Pays de transformation | Belgique |
| Calibre | Cube 6mmx6mm |
| Composition | 100% carotte |

Process :



Caractéristiques Physico-Chimiques

| Critères | Normes | Tolérances |
|-------------------------------|---------|------------|
| Matière sèche | 9,5-11% | 8,5-12% |
| Défaut de coloration* | < 3% | < 5% |
| Fausse coupe** | < 5% | < 10% |
| Cubes tachés*** | < 5% | < 10% |
| Matières végétales étrangères | Absence | 1pièce/kg |

* Couleur orange pâle à blanche sur plus de 50% de la surface
** Cubes dont l'une des dimensions est supérieure à deux fois l'autre dimension.
*** Couleur verte ou noire sur plus de 50% de la surface.

Caractéristiques Bactériologiques

| Germes | Cible | Tolérances |
|------------------------|-----------------|-----------------|
| Flore totale | <500 000/g | <1 500 000/g |
| E.coli | <10/g | <100/g |
| S. aureus | <100/g | < 1 000/g |
| Listéria monocytogenes | Non détecté/25g | < 100/g |
| Salmonelle | Non détecté/25g | Non détecté/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 : Orange, couleur hétérogène |
|  | Odeur : Caractéristique des carottes |
|  | Goût/texture : Caractéristique des carottes |

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g

| | |
|--|------------------|
| Source : Table Ciqual 2016, Carotte, surgelée, crue | |
| Energie | 127 kJ / 30 kcal |
| Matières grasses (g) | <0.5 |
| Dont acides gras saturés (g) | <0.1 |
| Glucides (g) | 5.0 |
| Dont sucres (g) | 4.7 |
| Protéines (g) | 0.7 |
| Fibres (g) | 2.8 |
| Sel (g) | 0.15 |

Informations allergènes et dérivés

| Contient allergènes et dérivés : | Céréales | Crustacés | Oeuf | 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 |
|----------------|-------------------|---------------|
| LKA31001 | Carton de 4x2.5kg | - |
| LCA10002 | Carton de 1x10kg | - |
| LCA51010 | Sac de 20kg | - |
| LCA49015 | Sac de 25kg | - |

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

