



Betteraves en dés assaisonnées en boîte 5/1 BIO D'AUCY

Article : 60056

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :
- Pays de transformation :



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Betteraves rouges coupées en dés légèrement vinaigrées issues de l'agriculture biologique
- Descriptif produit :** Produit issu de l'agriculture biologique. +/- 26 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 2,655 kg (PNE*). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Betteraves rouges*, eau, vinaigre d'alcool* (1.1%), sucre de canne*, sel de mer, acidifiants: acide lactique, acide citrique. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Betteraves	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 45]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Bio UE
- Régimes particuliers :** Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20019097 - Légumes, fruits et parties comestiblesde plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des concombres, des cornichons, du chutney de mangue, des fruits du genre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 mm	Hauteur de l'unité de consommation	248 mm
Largeur de l'unité de consommation	156 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter le produit et l'assaisonner d'une sauce au choix. Les betteraves sont déjà légèrement vinaigrées. Elles s'accommodent de sauce vinaigrette bien moutardée, de persil haché, d'ail ou d'échalottes. Elles peuvent aussi être mélangées à d'autres légumes pour réaliser des salades composées.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
128	31	0.1	0	5.2	4.8	2.4	1	0.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : Entrée de légumes cuits ou potage de légumes à base de 40% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Libre

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	4	4.68	1	Boîte			3017800183571
Colis	12	14.04	3	Boîte		470x160x250	03017800183595
Sachet	4	0	1	Boîte			
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	795.2	165	Boîte	55	1200x800x1400	03017800183595

Poids net égoutté : 2.655



Spécialité pomme-poire BIO en coupelle 95 g ST MAMET

Article : 61022

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) :
- Riche en fibres, Sans sucre ajouté

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Purée de pomme poire biologique sans sucres ajoutés*
* Comme toutes les purées de fruits. Contient des sucres naturellement présents
- Descriptif produit :** Produit issu de l'agriculture biologique. Colis de 120 coupelles aluminium
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 11.400 kg
- Liste des ingrédients :** Pomme* 50% minimum, poire* 49% minimum, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Pomme	France, Italie, Espagne

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 30]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Bio UE
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20079997 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants (à l'excl. des produits ayant une teneur en sucre > 13

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	12.5 °B (11)	pH	3.6 (4 maxi)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : Non concerné

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
229	54	0.5	0.1	12	10	2	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Riche en fibres, Sans sucre ajouté

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxLxH)	EAN/GTIN
Coupelle	0.1	0	0.01	Colis			
Couche	57	0	5	Colis	5		
Palette	570	595	50	Colis	50	1200x800x1460	3080920990992
Colis	11.4	11.9	1	Colis		240x395x261	3080920977719

Code produit : 76172
Code article Marché : bs.1.8

76172
Galette pois chiche
bio

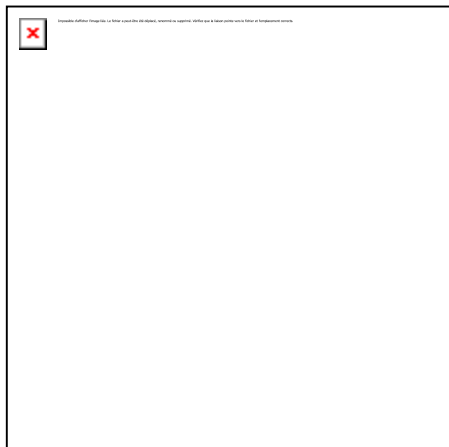
Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Composé de pois chiche, semoule de maïs, semoule de blé, blé, marquants de petites légumes (poivron rouge, chou-fleur et oignon).

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Calibre : 90 g env.
Conditionnement – calibre : CT 3.6 KG 90 G ENV
Infos complémentaires : galette 90g environ
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 3.600
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Pré cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au four : Disposer les produits surgelés sur une plaque anti-adhésive et vaporiser de matière grasse. Four à chaleur mixte 20% : Préchauffer à 240°C, 10 min de cuisson ou procéder à une cuisson sèche à 240°C pendant 10 min. Sauteuse : 3-4 min de chaque côté avec matière grasse. Liaison froide : Remise en température à 130°C en chaleur sèche dans les barquettes sans opercule en four satellite 30min. Redescente en température pour liaison froide (stockage au froid).

LES PLUS PRODUITS :

Un produit de qualité, simple et naturel, élaboré à plus de 50% de légumineuses.
Texture fondante à cœur et croustillante en surface.
Sans soja. Sans huile de palme. Légumineuses origine France. Certifiée bio. P/L > 1.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
7.6	22.9	20.6	= 5.5	4.8	0.5	= 0.7	= 280	= -	165	693

Rapport P/L : 1.58

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : En cours **Classification :** Analyses de la diététicienne en cours

INGREDIENTS :

Pois chiches*(50%), semoule de maïs, semoule de blé*, flocons de blé*, poivrons rouges*, chou-fleur*, huile de tournesol*, oignons, farine de blé*, concentré de tomates*, sel marin, ail*, herbes de Provence*, cumin* et poivre. * ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Mat. Première principale (origine): France



GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Gluten

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3760257090236

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39 x l 19.500 x h 13

Identification du fabricant : EMB 26116

Nom du fournisseur : 103393 ICI&LA

Recette sans porc

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 180.000

Macédoine de légumes BIO en boîte 5/1 BIOVIVER

Article : 99900

■ Bio UE

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	macedoine de legumes bio
Descriptif produit :	Carotte, navet, petits pois, haricot vert, flageolets. Boîte 5/1 de 2,655 kg (PNE)
Liste des ingrédients :	Eau, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, sel marin.
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,080
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Soja, Sésame
Labels :	Bio UE
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture :	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
132	31	0.5	0.01	4.8			1.9	

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	3.80
Type de matières grasses :	Aucune

Macédoine de légumes BIO en boîte 5/1 BIOVIVER

Article : 99900

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	140	0	35	Boîte	35		
Palette	700	0	175	Boîte	175		
Boîte	4	4.38	1	Boîte			3307138070552
Colis	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.655



Purée de pomme BIO en coupelle 100 g CHARLES ET ALICE

Article : 36583

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) :
- Sans sucre ajouté
- Bio UE

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Purée de pomme Bio sans sucres ajoutés
- Descriptif produit :** Produit issu de l'agriculture biologique. Colis de 120 coupelles plastique
- Liste des ingrédients :** Purée de Pomme BIO sans sucres ajoutés. Contient les sucres naturellement présents dans les fruits
- Pays de transformation :** France [Département(s) : 84]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Labels :** Bio UE
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante
- Conservation après ouverture :** Non concerné
- Mise en œuvre :** Ouvrir le carton avec précaution et prélever la quantité nécessaire de coupelles de 100 g de dessert de fruits prêt à consommer. Mettre à disposition des consommateurs idéalement après les avoir placées au frais pendant toute une nuit.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
242	57	0.5	0.1	12	11	1.4	0.5	0.01

- Allégations nutritionnelles :** Sans sucre ajouté
- Rapport P/L :** 1.00

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxLxH)	EAN/GTIN
Colis	12	13	1	Colis			3288310843686
Couche	108	0	9	Colis	9		
Palette	648	0	54	Colis	54		
Pièce unitaire	0.1	0.11	0.01	Colis			

Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID

Article : 96619

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Huile d'Olive vierge Extra Biologique

Descriptif produit : Colis de 4 bidons

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Bidon de 4.580 kg

Liste des ingrédients : Huile d'Olive vierge Extra issue de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Olives	Espagne

Pays de transformation : France [Département(s) : 33]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio UE

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 15159099 - Graisses et huiles végétales fixes et leurs fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées, concrètes, présentées en emballages immédiats d'un contenu net > 1 kg, ou fluides, n.d

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID

Article : 96619

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
3,700	900	100	15	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Olive

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	18.32	19.31	4	Bidon		375x265x300	
Bidon	4.58	4.83	1	Bidon			3281717100055
Couche	164.84	0	36	Bidon	9		
Palette	659.38	695.16	144	Bidon	36	1200x800x1330	
Litre	0.92	0	0.2	Bidon			

Volume (litre) : 5

Lentilles vertes Bio en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 53993

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Lentilles vertes Bio

Descriptif produit : Produit issu de l'agriculture biologique. +/- 50 portions de 200g*.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : lentilles vertes issues de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origine
lentilles vertes Bio	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Gluten

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio UE

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07134000 - Lentilles, séchées, écosées, même décortiquées ou cassées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	16 % (16% max)		

Lentilles vertes Bio en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 53993

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Rincer les lentilles puis les faire cuire en marmite départ eau froide dans 5 fois leur volume en eau durant 25 à 35 minutes. En autocuiseur, cuire les lentilles 20 minutes dans 3 fois leur volume en eau. Il ne faut saler les lentilles qu'en fin de cuisson. Il est possible d'y associer du bouillon, une garniture aromatique de légumes, de viande fumée, de bouquet garni et d'oignon clouté. les lentilles d'un très beau visuel s'accommodent froides en salade avec une vinaigrette bien relevée et de la charcuterie. Chaudes, elle accompagnent viandes et poisson. Crémées, mixées et chinoisées, elle feront une excellente crème de lentilles à agrémenter d'escargots ou de lard fumé.
Rendement : De 90 à 100 g de produit cru pour obtenir environ une portion de 200 g de produit cuit.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
1,385	328	1.8	0.2	45	1.1	25	25	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 13.89

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.05	1	Sachet		400x240x60	3039820110221
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3039820110221
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	700	732	140	Sachet	140	1200x800x1260	33039820110222
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			



Pur jus d'orange BIO en bouteille 1 L PLEIN FRUIT

Article : 203231

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pur jus d'orange, issu de l'agriculture biologique.

Descriptif produit : Colis de 6 bouteilles en verre

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Jus d'orange*. *issu de l'agriculture biologique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
jus d'orange	Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 29]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur

Labels : Bio UE

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20091200 - Jus d'orange, non fermentés, sans addition d'alcool, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants, d'une valeur Brix <= 20 à 20°C (à l'excl. des juscongelés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	11.2 °B		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
200	45	0.01	0	11	8	0.01	0.5	0.01

Vitamines : Vitamine C (mg) : 30.0 mg/100ml

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 50.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxLxH)	EAN/GTIN
Colis	6	8.55	6	Bouteille		260x168x264	13274936102105
Couche	108	0	108	Bouteille	18		
Palette	540	769.5	540	Bouteille	90	1200x800x1420	23274936102102
Bouteille	1	1.45	1	Bouteille			3274936102108

Volume (litre) : 1

Boulgour Bio en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 65704

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Blé dur précuit concassé issu de l'agriculture biologique

Descriptif produit : Blé dur de qualité supérieure

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : BLE dur précuit concassé issu de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origine
blé dur précuit concassé bio	Chypre, Turquie

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio UE

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19043000 - Bulgur de blé sous forme de grains travaillés, obtenu par cuisson des grains de blé dur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14 % (14% max)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,500	355	1.9	0.4	67	1.2	8.7	13	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.84

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxLxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.05	1	Sachet		390x360x65	3039820111198
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3039820111198
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	600	0	120	Sachet	120	1200x800x930	33039820111199
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			

Bouillon de bœuf déshydraté BIO en boîte 1 kg KNORR

Article : 207308



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation déshydratée Bio pour bouillon avec de la viande de boeuf
- Descriptif produit :** Issu de l'agriculture biologique. +/- 50 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** maltodextrine*, sel, viande de bœuf* (3,7%), huile de tournesol*, arôme naturel, oignon*, sucre caramélisé*, ail*, laurier*.
*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
viande de boeuf	Hors UE, Union Europ.

- Pays de transformation :** Suisse
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Bio UE
- Régimes particuliers :** Sans gluten
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Bouillon de bœuf déshydraté BIO en boîte 1 kg KNORR

Article : 207308

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	150 mm	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	117 mm
Largeur de l'unité de consommation	132 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Verser la quantité de granulés nécessaires dans l'eau bouillante. Maintenir à ébullition et cuire quelques instants en remuant au fouet. Dosage 20 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de bouillon de bœuf traditionnel. Base de cuisson pour viandes, légumes et féculents, velouté, soupes au vermicelles et potages, fricassées et sautés, et surtout pochages de viandes rouges et légumes. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces brunes et autres recettes en final ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 20 g pour 1 L. La boîte permet de réaliser 50 L de bouillon de bœuf.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,150	272	4.4	0.8	55	5.3		2.9	32.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.66

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	1	1.08	1	Boîte			8717163873830
Colis	6	6.63	6	Boîte		360x265x156	8717163873915
Couche	54	0	54	Boîte	9		
Palette	432	0	432	Boîte	72	1200x800x1398	8717163873939

Volume (litre) : 50



Bouillon de bœuf déshydraté BIO en boîte 1 kg KNORR

Article : 207308

Madeleine Bio en étui 25 g LE STER

Article : 144869

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Madeleine Bio

Descriptif produit : Produit issu de l'agriculture biologique. Colis de 120 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE *, sucre de canne*, OEUFs * 22%, huile de colza*, sirop de glucose-fructose, arôme naturel (contient alcool), poudres à lever (phosphates de calcium, carbonates de sodium), sel, arôme naturel amande amère.

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origine
FARINE DE BLE	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 56]

Durée de vie totale du produit (jours) : 91

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Ecocert détergence

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des biscuits, des gaufres et ga

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	186 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	388 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	388 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,866	446	22	2.1	55	32		6.5	0.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.30

Type de matières grasses : Colza

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxLxH)	EAN/GTIN
Colis	3	3.98	1	Colis		388x388x186	13255290251913
Sachet	0.03	0	0.01	Colis			
Couche	18	0	6	Colis	6		
Palette	90	141.3	30	Colis	30	1200x800x1080	83255290251912



Route de Oinville Tel : + 33 2 37 33 16 33
28700 Auneau Fax : + 33 2 37 33 16 91
site internet : <http://www.androsrestauration.fr/>



Création	19/11/2013
Mise à jour	02/08/2016
Version	2
Code article	50075978

DENOMINATION COMMERCIALE

FROMAGE BLANC NATURE AU LAIT DEMI ECREME BIO 3,6% MG 4x100g NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Fromage blanc nature au lait demi-écrémé issu de l'agriculture biologique

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Fromage blanc



Ingrédients :

Lait écrémé pasteurisé*, crème pasteurisée*, ferments lactiques (lait).

* ingrédients issus de l'agriculture biologique

Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) :

Lait

Conditions de conservation :

A conserver entre 0°C et +6°C

A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	pour 100g	par portion*	% des AR** par portion
Energie (kJ)	291	291	15
(kcal)	70	70	
Matières grasses (g)	3,6	3,6	5
Dont acides gras saturés (g)	2,3	2,3	12
Glucides (g)	2,0	2,0	1
Dont sucres (g)	2,0	2,0	2
Fibres alimentaires (g)	0,0	0,0	
Protéines (g)	7,3	7,3	15
Sel (g)	0,10	0,10	2
Calcium (mg)	73	73	
	9 % AR**	9 % AR**	

* Portion : 100 g

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

GEMRCN	Catégorie Aide au Lait Scolaire
fréquence libre	IIIB

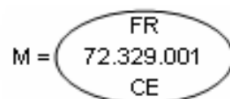
OGM / IONISATION

Ce produit est exempt :

- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

	PIECE	UV	COLIS	PALETTE
GENCOD		3 456774 75978 6	03 456771 64978 3	03 456774 17978 2
Poids net (kg)	0,100	0,400	5,0	653
Poids brut (kg)	0,104	0,417	5,1	719
Largeur (mm)	62	124	295	800
Longueur (mm)	72	144	398	1200
Hauteur (mm)	48	48	91	1705
Nombre de pièces	1	4	48	6528
Nombre d'UV			12	1632
Nombre de colis				136
Nombre de couches				17
Nombre colis / couche				8

Estampilles sanitaires**Code Douanier**

04061020

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

	Critères et suivis
Levures moisissures	Suivi du produit placé à 26°C±3 pendant 10 jours
Staphylocoques coagulase +	<10 ufc/g
Enterobactéries	<10 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Absence/25g
Flore aérobie à 30°C	-
Bacillus céréus	-
Eschérichia Coli	< 100 ufc/g
Salmonella	-

INFORMATIONS SOCIETE

Raison sociale et service consommateur : NOVA
 19 rue de la République
 CS 41089
 76153 Maromme cedex - France

COMMENTAIRE

- En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

Bouillon de légumes BIO déshydraté en boîte 1 kg KNORR

Article : 208647

■ Bio UE



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Bouillon de légumes Bio déshydraté.
- Descriptif produit :** Pour 50 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Liste des ingrédients :** Maltodextrine*, sel, arôme naturel, carotte * (2,8%), oignon* (2,5%), huile de tournesol*, potiron* (1,2%), curcuma*.
*Ingrédients issus de l'agriculture Biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origine
carotte	France, Union Europ.

- Pays de transformation :** Suisse
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Bio UE
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Végétalien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec
- Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Bouillon de légumes BIO déshydraté en boîte 1 kg KNORR

Article : 208647

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,093	258	1.7	0.2	58	10	1.3	1.6	32.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.94

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	1	1.08	1	Boîte			8717163873847
Colis	6	6.63	6	Boîte		360x265x156	
Couche	54	59.66	54	Boîte	9		
Palette	432	502.29	432	Boîte	72	1200x800x1398	8717163874066

Steak haché de bœuf BIO VBF en barquette 125 g

Référence : 134 560



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous atmosphère. Origine France. Carton de 4 barquettes de 10 pièces, soit 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Steak haché de bœuf frais
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0 À +2 °C
Durée de vie	11 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 4 de 1,25 kg.
Code douanier	02013000
Estampille sanitaire	FR 18.033.033 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	100% steak haché de bœuf
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Aucun signalé

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
197	821	13,6	5,88	0,01	0,01	0,01	18,7	0,28
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,38	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques

FAMT : m = 500000 ufc/g
E Coli : m = 50 ufc/g
Salmonella : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,8	Barquette		
Barquette	1,25	1	Barquette	280 x 190 x 80	3423311051436
Colis		4	Barquette	400 x 300 x 150	
Couche		36	Barquette		
Palette		252	Barquette		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



LES 2 VACHES CRÈME DESSERT BIO AU CHOCOLAT

Colis de 24 pots de 95g

mmmh la crème dessert vachement vachement BIO !

- Fait en Normandie, avec un lait de collecte Bio !
- Au cacao origine Tanzanie
- Un dessert gourmand dont les petits et les grands raffolent !



CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Dénomination

Crème dessert bio au chocolat

Marque de salubrité

FR 14-370-001 CE

Gencod colis

13661344288697

Conservation

+6°C maximum

DLC produit

Voir sur unité de vente

Lieu de fabrication

France, Le Molay-Littry (14330)

Ne contient pas d'OGM

Ingrédients

Lait entier bio* (71%), chocolat en poudre bio* 10,9% (sucre bio*, cacao en poudre bio* de Tanzanie (3,5%)), sucre de canne bio*, crème bio* (5.6%) (**lait**), poudre de **lait** écrémé bio*, amidon bio*. *bio = Issu de l'Agriculture Biologique

Allergènes

Lait.

VALEURS NUTRITIONNELLES

		Pour 100g	Par portion	% AR /portion
Energie	kJ	627	595	7
	kcal	149	142	7
Matières grasses (g)		5	4,8	7
Dont acides gras saturés (g)		3,4	3,2	16
Glucides (g)		21,2	20,1	8
Dont sucres (g)		18,3	17,4	19
Protéines (g)		4,3	4,1	8
Sel (g)		0,29	0,28	5
Calcium (mg)		135	128	16

¹ AR : Apport de Référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal).

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que c'est l'emballage qui fait foi.

OGM : Organisme Génétiquement Modifié

DONNÉES LOGISTIQUES

	Pièce	UV*	Colis	Palette
Format	1x 95g	4x 95g	24x 95g	
Gencod		3661344288690	13661344288697	23661344288694
Code produit	128869	128869	128869	128869
Poids net (kg)	0,095	0,380	2,280	656,640
Poids brut (kg)	0,102	0,408	2,468	752,000
Largeur (mm)	63	126	265	800
Longueur (mm)	63	126	400	1200
Hauteur (mm)	48	48	50	1752
Nombre de pièces		4	24	6912
Nombre d'UV			6	1728
Couches / palette				32
Colis / couche				9
Colis / palette				288

*UV : Unité de Vente

Catégorie Douanière : 9019099 - Support : Pal Euro

Taux de TVA : 5,5%



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.



Riz long étuvé IGP Camargue BIO en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 204905

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :
- Pays de transformation :



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Riz long étuvé de qualité supérieure issu de l'Agriculture Biologique
- Descriptif produit :** Issu de l'Agriculture Biologique. Colis de 1 sac
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** 100% Riz long étuvé de qualité supérieure issu de l'Agriculture Biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Riz long étuvé de qualité supérieure issu de l'Agriculture Biologique	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 13, 59]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Indication géo. protégée IGP, Bio UE, Bio UE
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 10063067 - Riz blanchi, étuvé, à grains longs, présentant un rapport longueur/largeur >= 3

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	15 % (15)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prévoir 60g de riz cru par personne

Modes de cuisson :

- Créole : Plonger le riz dans de l'eau bouillante légèrement salée. Laisser cuire en eau frémissante 10

minutes. Laisser 10 minutes en inertie. Egoutter, égrainer, servir.

En cas de passage en cellule de refroidissement, passer le riz sous l'eau froide après 10 minutes de repos.

- Pilaf - au four vapeur : Mettre un volume de riz dans 1 volume d'eau.

En liaison froide : Cuisson 30 minutes sans couvrir. Laisser reposer 10 minutes à couvert. Egrainer et mettre en cellule.

En cas d'utilisation en liaison chaude, cuire 20 minutes, laisser reposer 20 minutes à couvert puis égrainer.

- Pilaf - en sauteuse : 1 volume de riz pour 1,5 volume d'eau. Cuisson 15 minutes à couvert + 5 minutes en inertie. Egrainer et servir

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,509	355	0.8	0.2	79	0.3	1.5	7.3	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.13

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3039820142048
Colis	5	5.05	1	Sachet		240x60x400	3039820142048
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	700	720	140	Sachet	140	1200x800x990	33039820142049
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			



Pur jus de pomme BIO en bouteille 1 L PLEIN FRUIT

Article : 203063

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) :

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pur jus de pomme BIO 1L
- Descriptif produit :** Colis de 6 bouteilles en verre
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Jus de pomme*. *issu de l'agriculture biologique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Jus de pomme	Union Europ.

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 29]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur
- Labels :** Bio UE
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20097199 - Jus de pomme, non fermentés, sans addition d'alcool, d'une valeur Brix <= 20 à 20°C (à l'excl. des jus contenant des sucres d'addition)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	11.2 °B (13.6)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	85 mm
Hauteur de l'unité de consommation	260 mm	Largeur de l'unité de consommation	85 mm

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
210	50	0	0	11.5	10.5	0.01	0.1	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6	8.7	6	Bouteille		260x168x264	13274936102204
Bouteille	1	1.45	1	Bouteille			3274936102207
Couche	108	0	108	Bouteille	18		
Palette	540	0	540	Bouteille	90	1200x800x1420	23274936102201

Volume (litre) : 1

Confiture extra abricot BIO en bocal verre 340 g ANDROS

Article : 231370



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Confiture extra d'abricots Bio
- Descriptif produit :** Fruits 50%. Colis de 6 bocaux
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bocal de 0.340 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients : sucre de canne*, abricots*, jus de citrons concentré*, gélifiant :
pectines de fruits.
* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Sucre de canne	Hors UE, Union Europ.
Abricot	Hors UE, Union Europ.

- Pays de transformation :** Belgique
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Pur beurre, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Bio UE
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20079939 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (sauf confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de framboises, de

Confiture extra abricot BIO en bocal verre 340 g ANDROS

Article : 231370

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	67 mm	Hauteur de l'unité de consommation	111 mm
Largeur de l'unité de consommation	67 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 semaines après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,034	243	0.2	0	59	58	1.1	0.5	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.50

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxIxH)	EAN/GTIN
Bocal	0.34	0.58	1	Bocal			3608580036951
Colis	2.04	3.49	6	Bocal		215x145x118	03608580036968
Couche	59.16	0	174	Bocal	29		
Palette	591.6	1012.68	1740	Bocal	290	1200x800x1324	03608580036975

Bouillon de volaille déshydraté BIO en boîte 1 kg KNORR

Article : 207405



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** BOUILLON DE VOLAILLE BIO DESHYDRATE
- Descriptif produit :** Issu de l'agriculture biologique. +/- 50 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Liste des ingrédients :** maltodextrine*, sel, viande de poule* (3,7%), graisse de poule* (3,7%), arômes naturels, oignon*, ail*, curcuma*, sucre caramélisé*, antioxydant (extraits de romarin*).
*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
viande de poule	Hors UE, Union Europ.

- Pays de transformation :** Suisse
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Bio UE
- Régimes particuliers :** Sans gluten
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	150 mm	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	117 mm
Largeur de l'unité de consommation	132 mm		

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec
- Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,180	279	5.5	1.7	53	5		3.6	32.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.65

Type de matières grasses : Autres huiles

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	1	1.08	1	Boîte			8717163873854
Colis	6	6.63	6	Boîte		360x265x156	8717163873892
Couche	54	0	54	Boîte	9		
Palette	432	0	432	Boîte	72	1200x800x1398	8717163874004



Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID

Article : 171559

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) :
- Bio UE

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Huile de tournesol désodorisée biologique
- Descriptif produit :** Produit issu de l'agriculture biologique. Colis de 4 bidons
- Liste des ingrédients :** Huile de tournesol déodorisée Biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Tournesol Désodorisé Bio	France, Allemagne

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 33]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 360
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Bio UE
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 15159099 - Graisses et huiles végétales fixes et leurs fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées, concrètes, présentées en emballages immédiats d'un contenu net > 1 kg, ou fluides, n.d

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante
- Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID

Article : 171559

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
3,700	900	100	10	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	18.92	19.31	4	Bidon			
Bidon	4.73	4.83	1	Bidon			3281713200056
Couche	170.28	0	36	Bidon	9		
Palette	681.12	695.16	144	Bidon	36	1200x800x1330	

Volume (litre) : 5

Confiture extra fraise BIO en bocal verre 340 g ANDROS

Article : 231359



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Confiture extra de fraises Bio

Descriptif produit : Fruits 50%. Colis de 6 bocaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bocal de 0.340 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients : sucre de canne*, fraises*, jus de citrons concentré*, gélifiant : pectines de fruits.
* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Sucre de canne	Hors UE, Union Europ.
Fraise	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Pur beurre, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio UE

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20079933 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fraises, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (à l'excl. des préparations homogénéisées du n° 200710)

Confiture extra fraise BIO en bocal verre 340 g ANDROS

Article : 231359

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	67 mm	Hauteur de l'unité de consommation	111 mm
Largeur de l'unité de consommation	67 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 semaines après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,026	241	0.1	0	59	58	0.2	0.4	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxIxH)	EAN/GTIN
Bocal	0.34	0.58	1	Bocal			3608580036920
Colis	2.04	3.49	6	Bocal		215x145x118	03608580036937
Couche	59.16	0	174	Bocal	29		
Palette	591.6	1012.68	1740	Bocal	290	1200x800x1324	03608580036944

Macaroni de qualité supérieure Bio en sachet 5 kg LUSTUCRU

Article : 235845

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pâtes alimentaires de qualité supérieure à la semoule de blé dur BIO UE

Descriptif produit : +/- 50 portions. Colis de 4 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Semoule de BLE dur* de qualité supérieure. *Produit issu de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SEMOULE DE BLE DUR	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 60]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio UE

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19021910 - Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, ne contenant ni oeufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cendres	1.1 %	Humidité	12.5 %

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,505	355	1.9	0.2	70	4.5	3	13	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.84

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxLxH)	EAN/GTIN
Sachet	5	5.04	1	Sachet			3660861906209
Colis	5	5.04	1	Sachet		800x600x960	3660861906216
Couche	300	0	60	Sachet	60		
Palette	300	308.7	60	Sachet	60	1200x800x1100	3660861906223

Torsade de blé et pois jaune BIO en sac 3 kg PASTAGERM

Article : 197398

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Riche en fibres, Riche en protéines



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Spécialité alimentaire à base de blé et de pois jaunes germés
- Descriptif produit :** Colis de 2 sacs
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Sachet de 3.000 kg
- Liste des ingrédients :** Farine de BLE dur semi-complet* (67%), farine de pois jaunes germés* (30%), GLUTEN DE BLE*, GLUTEN booster* (farine de BLE*, enzymes : transglutaminase(BLE), glucose-oxydase (BLE), xylanase(BLE)). * Issu de l'agriculture biologique
Contient : gluten, traces éventuelles de soja

Ingrédients principaux / primaires	Origines
farine de blé dur semi-complet bio	France
farine de pois jaunes germés bio	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 11]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Soja
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Bio UE
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19023090 - Pâtes alimentaires, cuites ou autrement préparées (à l'excl. des pâtes alimentaires farcies ou séchées)

Torsade de blé et pois jaune BIO en sac 3 kg PASTAGERM

Article : 197398

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0.1 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.33 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	0.5 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,485	350	1.4	0.1	67.2	1.7	6.9	19.2	0.1

Allégations nutritionnelles : Riche en fibres, Riche en protéines

Rapport P/L : 13.71

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : Légumes secs féculents ou céréales , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs , féculents ou céréales

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	3	3.1	1	Sachet			3760201332115
Couche	24	0	8	Sachet	4		
Palette	168	207.6	56	Sachet	28	1200x800x1600	
Colis	6	6.7	2	Sachet		530x370x190	13760201332112



FORFAIT
1- BIO
France
AgriMer

Lait Bio 1/2 écrémé UHT La Vache Brique 1L

- **Dénomination légale :** Lait demi-écrémé stérilisé UHT issu de l'agriculture biologique
- **Ingrédients :** Lait demi-écrémé issu de l'agriculture biologique
- **Origine :** Lait origine France
- **OGM :** Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
- **Ionisation :** Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
- **Allergènes :** Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques :**
Conformes aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation :**
AVANT OUVERTURE, à conserver dans un endroit sec à température ambiante.
APRES OUVERTURE, à conserver au froid à + 6°C et à consommer sous 4 jours.
- **DDM* :** 120 jours

*DDM : Date de Durabilité Minimale

Code : 084099



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH	6,6 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 1,55 et ≤ 1,8
Matière protéique (%)	≥ 3,15

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

FMAR À 30°C (UFC/0,1 ml)	< 10
--------------------------	------

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Blanc
Goût	De lait
Odeur	De lait
Texture	Fluide / homogène / lisse



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 ml
Energie (kJ/kcal)	195/46
Matières grasses (g)	1,6
Dont acides gras saturés (g)	1
Glucides (g)	4,8
Dont sucres (g)	4,8
Protéines (g)	3,2
Sel (g)	0,1
Calcium (mg)	120 (15% VNR*)

*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence
Apport de référence pour un adulte type (8400 KJ/2000 Kcal)



DONNÉES LOGISTIQUES

	UC	UL	Palette
Code EAN	3496080003432	3496080003449	3496080003463
Poids net (kg)	1,000	6,000	
Poids brut (kg)	1,059	6,354	914,588
Dimensions (mm)	90x59x192	270x118x192	1200x800x1126

	Palettisation Palette
UL / couche	28
Couches / palette	5
UL / palette	140



Couscous moyen de qualité supérieure BIO en sac 5 kg LA GAZELLE

Article : 196872

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :
- Pays de transformation :

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire : Couscous moyen de qualité supérieure à la semoule de blé dur issue de l'agriculture biologique
- Descriptif produit : +/- 60 portions de 200 g. Colis de 1 sac
- Conservation : Ambiant
- Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients : 100% Semoule de BLE dur* de qualité supérieure. *Produit issu de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origine
SEMOULE DE BLE DUR BIO	France

- Pays de transformation : France [Département(s) : 60]
- Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080
- Allergènes majeurs : Gluten
- Traces d'allergènes : Oeuf
- Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels : Bio UE
- Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière : 19024010 - Couscous, non préparé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cendres	1.1 %	Humidité	12.5 %

Couscous moyen de qualité supérieure BIO en sac 5 kg LA GAZELLE

Article : 196872

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,505	355	1.9	0.3	70	4.5	3	13	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.84

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	5	5.04	1	Sachet			3660861904472
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	480	0	96	Sachet	96	1200x800x1100	3660861904496
Colis	5	5.04	1	Sachet		400x200x100	3660861904489

Haricots blancs BIO en sac 5 kg SABAROT

Article : 60618

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Haricots blancs Bio
- Descriptif produit :** Produit issu de l'agriculture biologique. +/- 65 portions de 200 g*
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** 100% haricots blancs Bio

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Haricots Blancs	Argentine, Chine, Madagascar

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 43]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 900
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Gluten
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
- Labels :** Bio UE
- Régimes particuliers :** Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 07133390 - Haricots communs 'Phaseolus vulgaris',secs, écossés, même décortiqués ou cassés (à l'excl. des haricots destinés à l'ensemencement)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	17 %		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Compter 90 g de produit sec par personne. le trempage est incontournable (12h). Plonger les haricots dans de l'eau froide avec du bicarbonate de soude pour gagner du temps à la cuisson. Egoutter et laver à grande eau. Cuisson pour obtenir des haricots lingot qui se tiennent en garniture et accompagnement : à la casserole mettre dans au moins 5 fois leur volume d'eau douce et froide (sans sel) et cuire de 1h30 à 2h. En autocuiseur dans 3 fois leur volume d'eau de 30 à 45 minutes après mise en route de la soupape. Dans tous les cas, n'ajouter l'assaisonnement ou la garniture aromatique qu'en fin de cuisson. Rendement : Coefficient : 2,1 à 2,7 (soit plus de 60 portions de 80 g de haricots lingot crus pour environ 200 g cuits).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,248	296	1.8	0.2	40	2.2	18	21	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 11.67

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxLxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.25	1	Sachet		400x230x80	13111950252006
Sachet	5	5.25	1	Sachet			3111950252009
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	700	0	140	Sachet	140	1200x800x1400	

	Fiche technique / Product specification	Page 1 sur 3
	Préparation pour flan pâtissier et crème pâtissière - BIOLOGIQUE Custard pastry and pastry cream mix - ORGANIC	

DENOMINATION DE VENTE / SALES DENOMINATION

Préparation pour flan pâtissier et crème pâtissière biologique / Organic custard pastry and pastry cream mix

LISTE DES INGREDIENTS / INGREDIENTS

Sucre de canne*, amidon de maïs*, œuf en poudre*, arôme naturel de vanille, curcuma*. *issus de l'Agriculture Biologique conformément au règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008. / Cane sugar*, corn starch*, egg powder*, natural vanilla flavouring, turmeric*. *from Organic Farming according to the regulation (EC) n°834/2007 and provisions of the regulation (EC) n°889/2008.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Paramètres / Parameters	Unité / Unit	Mini - Maxi
Humidité / Moisture	%	≤ 3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Paramètres / Parameters	Unité / Unit	Mini - Maxi
Microorganismes aérobies à 30°C / Aerobic microorganisms at 30°C	UFC/g	< 10 000
Levures / Yeasts	UFC/g	< 100
Moisissures / Moulds	UFC/g	< 500
E. coli / E. coli	UFC/g	< 10
Salmonelles / Salmonella	UFC/g	Absence dans 25 g / Absence in 25 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

Paramètres / Parameters	Données / Data
Texture / Texture	Poudre / Powder
Odeur / Odour	Caractéristique de la vanille / typical of vanilla

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES / ADDITIONAL INFORMATION

DLUO / Shelf-life : 18 mois / months

Conditions de stockage et de conservation : A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. / To be kept in a cool and dry place.

Conditions de transport / Delivery conditions : Pas de conditions particulières. / No particular conditions.

Conditionnements disponibles / Available packagings : Sachet de 250 g en étui : pour 8 parts de flan ou 1 litre de crème. / Sachet of 250 g in case : for 8 slices of custard tart or 1 liter of pastry cream.

OGM / GMO : Absence / Absence.

Ionisation / Ionization : Non / No.

Métaux lourds - pesticides / Heavy metals - pesticides : Conforme à la législation européenne / Conform to European legislation.

	Fiche technique / Product specification	Page 2 sur 3
	Préparation pour flan pâtissier et crème pâtissière - BIOLOGIQUE Custard pastry and pastry cream mix - ORGANIC	

ALLERGENES (selon liste Annexe IV Décret 2008-1153) / ALLERGENS (according list Annex IV Decree 2008-1153)

Allergènes / Allergens	Présence intentionnelle dans le produit / Presence in the product	Risque de contamination croisée / Risk of cross- contamination
Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts	NON / NO	NON / NO
Céleri / Celery	NON / NO	NON / NO
Crustacés et produits à base de crustacés / Crustacean	NON / NO	NON / NO
Fruits à coque et produits à base de ces fruits / Nuts	NON / NO	NON / NO
Gluten / Gluten	NON / NO	OUI / YES
Graines de sésame et produits à base de sésame / Sesame seeds	NON / NO	NON / NO
Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Milk (including lactose)	NON / NO	NON / NO
Lupin et produits à base de lupin / Lupine	NON / NO	NON / NO
Mollusques et produits à base de mollusques / Shellfishes	NON / NO	NON / NO
Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard	NON / NO	NON / NO
Œufs et produits à base d'œuf / Eggs	OUI / YES	NON / NO
Poissons et produits à base de poissons / Fishes	NON / NO	NON / NO
Soja et produits à base de soja / Soya	NON / NO	NON / NO
Sulfites (SO ₂ > 10 mg/kg) / Sulphites (SO ₂ > 10 mg/kg)	NON / NO	NON / NO

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit non préparé) / NUTRITIONAL VALUES (per 100 g of unprepared product)

Nutriments	Valeurs
Energie / Energy	1631 kJ - 384 kcal
Matières grasses / Total fat	0,9 g
dont acides gras saturés / of which saturates	0,2 g
Glucides / Carbohydrate	93 g
dont sucre / of which sugars	62 g
Protéines / Protein	1,0 g
Sel / Salt	0,02 g

MODE D'EMPLOI / INTRUCTIONS FOR USE

Pour un flan de 8 parts : 250 g de préparation et 1 litre de lait

Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 40 min

Préchauffer le four à 200°C (th.6-7).

Dans une casserole, faire chauffer doucement le lait. Verser progressivement la préparation dans le lait en mélangeant avec un fouet. Porter la préparation à ébullition jusqu'à ce que le mélange épaississe, sans cesser de fouetter.

Verser la préparation dans un moule beurré de 26 - 28 cm de diamètre et mettre au four pendant 40 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler. Réserver au frais avant dégustation.

For an 8 slices of custard pastry : 250 g of preparation and 1 liter of milk

Preheat the oven at 200°C (th. 6-7).

In a saucepan, gently heat the milk. Gradually pour the mixture into the milk by mixing with a whisk. Bring the mixture to boiling until the mixture thickens, still whisking.

Pour the mixture into a buttered pan 26 - 28 cm in diameter and put in the oven for 40 minutes.

Let cool before unmolding. Reserve in the fridge before tasting.

	Fiche technique / Product specification	Page 3 sur 3
	Préparation pour flan pâtissier et crème pâtissière - BIOLOGIQUE Custard pastry and pastry cream mix - ORGANIC	

Pour 1 litre de crème pâtissière : 250 g de préparation et 1 litre de lait

Temps de préparation : 5 min - Temps de cuisson : 10 min.

Chauffer le lait puis verser la préparation en mélangeant avec un fouet.

Porter à ébullition sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Laisser refroidir avant utilisation.

For 1 liter of pastry cream : 250 g of preparation and 1 liter of milk

Preparation time : 5 min - Cooking time : 10 min

In a saucepan gently heat the milk. Gradually pour the mix into the milk by mixing with a whisk.

Boil the mixture until it thickens, and continue whisking.

Let cool before using.

DONNES LOGISTIQUES / LOGISTIC DATA

Code article / Item code	4360050
Code EDI / EDI Code	3278584360057
GTIN Carton / Outercase GTIN	13278584360054
Poids net de l'UVC (kg) / Net weight of product (kg)	0,25
Poids brut de l'UVC (kg) / Gross weight of product (kg)	0,29
Conditionnement / Packaging	Sachet plastique dans etui carton / Plastic sachet in cardboard case
Nombre d'UVC par colis / Number of products per outercase	7
Longueur de l'UVC (cm) / Length of product (cm)	13
Largeur de l'UVC (cm) / Width of product (cm)	4,5
Hauteur de l'UVC (cm) / Height of product (cm)	18,5
Longueur du colis (cm) / Length of outercase (cm)	13,7
Largeur du colis (cm) / Width of outercase (cm)	33,2
Hauteur du colis (cm) / Height of outercase (cm)	19,5
Nombre de colis par couche / Number of cases per layer	18
Nombre de couches / Number of layers	6
Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet	108
Nombre de produits par palette / Number of products per pallet	756
Code douanier / Custom code	1901200000
Origine (pays de transformation) / Origin (country of processing)	FRANCE

EKIBIO SAS
 ZA La Boissonnette
 07340 PEAUGRES www.primeal.bio
 Tel : 04.75.32.43.60
 Fax : 04.75.67.30.24

FICHE TECHNIQUE



Date validation : 13/03/2017

Mise à jour : 10/03/2017

Rédacteur/approbateur : CHRYSTELLE
 CABUS

Page :1/1

Version : 1

DESIGNATION PRODUIT : RIZ ROND BLANC CAMARGUE 5KG IGP

POIDS NET 5000 g
CODE ARTICLE 008029
CODE EAN 13 3380380080296
CODE EAN 14 13380380080293

CERTIFICATION :

FR-BIO-01

LOGO :

LOGO BIO EUROPEEN



LOGO AB



IGP



ORIGINE :

Agriculture France

INGREDIENTS :

Riz rond blanc*
 *issu de l'agriculture biologique

Allergènes présents :

ABSENCE

SPECIFICITES PRODUITS :

Convient pour les desserts.

CONSEILS D'UTILISATION :

Laver et cuire 1 volume de riz dans 1,5 volumes d'eau à couvert pendant 10 mn puis saler.

ANALYSE NUTRITIONNELLE :

ANALYSE NUTRITIONNELLE pour 100 g de produit

valeur énergétique :	1489 kJ/ 351 kcal
matières grasses	1.1 g
dont acides gras saturés	0.3 g
glucides	79.2 g
dont sucres	0.2 g
fibres	0.7 g
protéines	6.6 g
sel	0.02 g

DLUO A FABRICATION :

18 mois

CONDITIONS DE STOCKAGE :

A conserver dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière..

EMBALLAGE :

Sac coussin + étiquette
 Conditionné sous atmosphère protectrice.

LANGUES :

FR/NL

DIMENSIONS SACHET/ETUI (cm) :

l 26.0 x h 41.0 x P 10.0

CONDITIONNEMENT :

4 x 5000 (g)

DIMENSIONS DU CARTON (mm)(1) :

L 428 x l 303 x h 287

PALETTISATION (1) :

6 cartons/couches, 4 couches, 24 cartons, 96 UVC/palette

(1) Informations non contractuelles

Mélange de céréales, lentilles, quinoa et sarrasin Délice BIO en sac 2 kg PANZANI PLUS

Article : 60040



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mélange de Céréales, Lentilles, Quinoa et Sarrasin

Descriptif produit : Céréales 60% (boulgour, épeautre, orge), lentilles corail 20%, quinoa rouge 15%, sarrasin 5%

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.000 kg

Liste des ingrédients : Liste des ingrédients : Céréales* 60% (BOULGOUR* gros (BLE précuit concassé), EPEAUTRE* précuit concassé, ORGE* mondé précuit), Lentilles* corail décortiquées 20%, Quinoa* rouge 15%, Sarrasin* décortiqué grillé 5%. *ingrédients issus de l'agriculture biologique.
Contient du gluten.
Peut contenir des traces de soja.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Boulgour gros	Union Europ., Hors UE
Epeautre précuit	Union Europ., Hors UE
Orge mondé précuit	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 420

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio UE

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Mélange de céréales, lentilles, quinoa et sarrasin Délice BIO en sac 2 kg PANZANI PLUS

Article : 60040

Code nomenclature douanière : 19049080 - Céréales en grain ou sous forme de flocons ou de grains autrement travaillés, précuites ou autrement préparées, n.d.a.(à l'excl. du riz, du maïs, de la farine, du gruau et de la semoule, de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	13.5 % (≤ 13,5 %)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,447	342	2.6	0.5	60	2.3	9.5	15	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.77

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	8	8.24	4	Sachet		290x170x230	3038358128258
Sachet	2	2.02	1	Sachet			3038355022009
Couche	144	0	72	Sachet	18		
Palette	576	618.68	288	Sachet	72	1200x800x1070	3038357135912



PRESIDENT Camembert Bio 8/8 portion 31,25g (125 mg calcium)



- Une portion biologique unique sur le marché !
- Un produit de qualité, fruit du savoir-faire de nos maîtres fromagers de Domfront en Normandie (61)
- Notre lait biologique est collecté en direct auprès d'une sélection de producteurs français
- Source de calcium : 125 mg de calcium par portion et recommandé dans 4 menus minimum sur 20



Fromages Convives

Produit

Dénomination légale	Camembert portion au lait pasteurisé issu de l'Agriculture Biologique
Ingrédients	LAIT de vache pasteurisé issu de l'Agriculture Biologique, sel, ferments lactiques (LAIT) et d'affinage.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	21 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Code article	38256 01
EAN 13	3428200382561
DUN 14	03428201282563
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 11,0 x Hauteur: 2,8

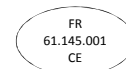
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 31,25g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1100 kJ 265 kcal	344kJ 83kcal	13% 13%	4% 4%
Matières grasses :	21 g	6.6g	30%	9%
dont acides gras saturés :	14 g	4.4g	70%	22%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	19 g	5.9g	38%	12%
Sel :	1,3 g	0.41g	22%	7%
Calcium :	400 mg	125mg	50%	16%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Collage	
Nombre d'unités par colis	12 camemberts de 8 portions
Dimensions (L x l x h en cm)	39 x 24 x 9,8
Poids net / brut (kg)	3,0 / 3,32
Palettisation	
Nombre de colis par couche	10
Nombre de couches par palette	15
Nombre de colis par palette	150
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 160
Poids net / brut (kg)	450 / 520



SOCIETE FROMAGERIE DE DOMFRONT

Certifications : ISO 14001, ISO 22000, BRC, IFS, Ecocert

21/11/2016

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes

Coquillettes de qualité supérieure Bio en sachet 5 kg LUSTUCRU

Article : 235844

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pâtes alimentaires de qualité supérieure à la semoule de blé BIO UE

Descriptif produit : +/- 50 portions. Colis de 4 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Semoule de BLE dur* de qualité supérieure. *Produit issu de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SEMOULE DE BLE DUR	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 60]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio UE

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19021910 - Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, ne contenant ni oeufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cendres	1.1 %	Humidité	12.5 %

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,505	355	1.9	0.3	70	4.5	3	13	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.84

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxLxH)	EAN/GTIN
Sachet	5	5.03	1	Sachet			3660861906179
Colis	5	5.03	1	Sachet		800x600x995	3660861906186
Couche	400	0	80	Sachet	80		
Palette	400	408.8	80	Sachet	80	1200x800x1100	3660861906193

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F5892	EMMENTAL BIO	x 100	VIE DE CHÂTEAU	100x20g	BIO	POIDS FIXE

Dénomination légale de vente : Emmental BIO Fromage à pâte pressée cuite

Composition : LAIT cru biologique de vache (origine France); sel ; ferments lactiques; enzyme coagulante

Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) : LAIT cru biologique de vache (origine France) ; sel ; ferments lactiques; enzyme coagulante
*Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => **lait***

Age du produit : 42 jours d'affinage minimum

Numéros d'agrément sanitaire :		
Site de fabrication	Site d'affinage	Site de conditionnement
Entremont_France	Entremont_France	FR 31.582.001 CE
Activité prestée IFS	Activité prestée IFS	LFO ZI Borde Blanche 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS - France
Certification	Certification	Certification

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Critères nutritionnels	pour 100g	Tolérances*		pour 30g	%valeur repère sur 100g **	Spécificité Client
Valeur énergétique KJ	1606	-	-	481,8	19	
Valeur énergétique Kcal	387	-	-	116,1	19	
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	31	25	37	9,3	44	
dont acides gras saturés (g)	20	16	24	6,00	100	
Glucides (g)	<0,5		2	#VALEUR!	#VALEUR!	
dont sucres (g)	<0,5		2	#VALEUR!	#VALEUR!	
Protéines (g)	27,00	22	32	8,10	54	
Sel (g)	0,40	0,0	0,8	0,120	7	
Sodium (g)	0,13	-0,02	0,28	0,04	5	
Fibres alimentaires (g)	<0,5		2,5	<0,5	-	
Calcium (mg)	1000,0	650	1450	300	125	

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

* Selon la position de l'UE relative aux tolérances et arrondis dans l'étiquetage nutritionnel

** Selon les Apports de référence mentionnés dans le règlement UE N°1169/2011

Valeurs nutritionnelles moyennes issues de données bibliographiques, moyennes analytiques et calcul.

Catégorie ONILAIT :	7
GEMRCN	8 / 20

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	
Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours	

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente				Coils			
EMBALLAGES	Emballages		-	Nb UVC / coils	100		
L x l x h (mm)	11,3 x 5,2 x 8		-	Code consommable	C12915		
Tare (g)	0,77		-	L x l x h (mm)	386	196	145
			-	Tare (g)	160		
Poids brut du produit	Cible	Tolérances poids (kg)		Poids du coils			
Poids brut du PRODUIT (kg)	0,02077		-	Poids net (kg)	2		
				Poids brut (kg)	2,237		
EAN 7 Poids	-	EAN 7 Prix		DUN 14	03492845892013		
EAN 13		3492845461004		EAN 128			
				(01) DUN 14 (15) dluaAAMMUJ (3103) poids (10) N° lot			

CONSERVATION

DDM (Date de Durabilité Minimale) (j)	Garantie client	40	
		-	

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances	
Extrait sec *	60	MINI	
Gras sur sec *	45	MINI	
Sel **	0,40		0,8

(*) Selon décret si AOP ou IGP sinon selon moyennes analytiques

(**) selon moyennes analytiques/données bibliographiques/calcul

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
Critères de sécurité			
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25g	<100 ufc/g	> 100 ufc/g
<i>Salmonelles</i>	N/A	N/A	-
<i>Entérotoxines</i>	N/A	-	-
Critères d'hygiène des procédés			
<i>Staphylocoques à coagulase +</i>	m = 10 000	M= 100 000	> 1 000 000 ou présence entérotoxines
<i>Escherichia coli</i>	m = 10 000	M= 100 000	> 100 000 /g

Selon règlement CE N°1441/2007 du 5 déc 2007 modifiant le règlement CE N°2073/2005 et Guide des alertes

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques		Cible	
Aspect de la croûte	Absence		
Aspect de la pâte	couleur ivoire à jaune pâle		
Texture de la pâte	Ferme mais souple		
Goût	Franc		
Odeur	Propionique, caractéristique de l'emmental		
Forme	Régulière		
Dimensions du produit nu		Cible	Tolérance
Longueur ou Diamètre (mm)		75	7,5
Largeur (mm)		49	4,9
Hauteur (mm)		7	0,7

Poids net du produit	Cible	Tolérance poids en kg
Poids net du PRODUIT (kg)	0,02	-
Poids	FIXE	

Palette	
Type	EURO
Dimensions (Lxlxh) en mm	1200 800 1455
Tare (kg)	20
Volume palette(m³)	1,4
Nb coils par couche	12
Nb couches / palette	9
Nb coils / palette	108
Nb UVC / palette	10800
SSCC	Présent
Poids net (kg)	216
Poids brut (kg)	262

CONDITIONS DE STOCKAGE :

entre +2°C et +6°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

04069013

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS
Processus Conception et Développement
Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F5892	EMMENTAL BIO	X 100	VIE DE CHÂTEAU	100x20g	BIO	POIDS FIXE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application :04/05/2017

Mise à jour le : 13/06/2018

MENTIONS OBLIGATOIRES DEVANT SE SITUER DANS LE MEME CHAMP VISUEL
(face avant ou face arrière)

--- Dénomination légale de vente	Emmental BIO Fromage à pâte pressée cuite
--- Poids net	0,02 Kg 6 mm si Qn > 1000g / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g / 3 mm si 50g < Qn ≤ 200g / 2 mm si Qn ≤ 50g si applicable : e métrologique: hauteur > 3mm dans le champ de la quantité Pour les portions, indiquer le poids en grammes (g).
--- DDM (Date de Durabilité minimale)	à consommer de préférence avant le: JJ/MM/AA ou JJ/MM/AAAA
--- Conditions de conservation	à conserver : (sous forme de thermomètre) entre +2°C et +6°C maximum

MENTIONS OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFERENT

Ingrédients: LAIT cru biologique de vache (origine France) ; sel ; ferments lactiques; enzyme coagulante Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait			
LOGOS Signe de qualité	BIO	Estampille Sanitaire :	FR 31.582.001 CE
Conditions particulières de conservation	-		Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours
	-		Conditionné sous atmosphère protectrice.
Déclaration nutritionnelle (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)		Raison sociale	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g		-	
Energie	1606	KJ	387 Kcal
Matières grasses	31		g
dont acides gras saturés	20		g
Glucides	<0,5		g
dont sucres	<0,5		g
Protéines	27		g
Sel	0,4		g
Service Consommateurs : LFO SAS 31290 Villefranche de Lauragais			
Etiquetage environnemental		1.Plastique à jeter	

Si pas d'étiquetage nutritionnel: mention OBLIGATOIRE du taux de matière grasse sur le produit fini

Mentions supplémentaires (si applicable)

-
Logo BIO
Conditionné dans un atelier utilisant du LAIT de vache, chèvre et brebis

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)		
Hartkäse	mindestens	45% Fett i.Tr.
Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdt fini)		
Queso con	45 % MG/EST	60 % EST
31 % materia grasa en el producto final		

Mentions devant respecter une TAILLE DE CARACTERES OBLIGATOIRE

TAILLE OBLIGATOIRE : 1,2 mm de corps de texte si face> 80cm² OU 0,9 mm de corps de texte si face< 80cm²	
Dénomination légale de vente	
Ingrédients	
Poids net	
DDM (Date de Durabilité Minimale)	
Conditions de conservation	
Raison Sociale	
Conditions particulières de conservation	
Déclaration nutritionnelle	

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS
Processus Conception et Développement

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites

FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS

PCD_PRO_01_ERQ08_v04

Date d'application : 04/05/2017

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	poids	Fixe ou variable
F5892	EMMENTAL BIO	X 100	VIE DE CHÂTEAU	100x20g	BIO	POIDS	FIXE

Mise à jour le : 13/06/2018

ATTESTATION D'ORIGINE

Le produit dénommé sur le présent document :

a pour origine : France

ATTESTATION TRAITEMENT THERMIQUE DU LAIT

Le produit dénommé sur le présent document

est préparé à partir de lait cru

Selon le Décret Fromage

ATTESTATIONS CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication de nos produits est conforme à la réglementation en vigueur en matière de contaminants.

Réglementation CE 1259/2011 et Recommandation 2011/516 UE

ATTESTATION OGM

Nos produits ne font pas l'objet d'un étiquetage OGM conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Respect de non présence d'OGM au seuil de 0,9% conformément aux règlements européens CE 1829/2003 et 1830/2003.

- 1- Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique.
2- Il appartient à l'acheteur de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays (hors Europe) de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorisation, de déclaration, de critères sanitaires et d'étiquetage.
3- Il appartient à l'acheteur de vérifier la compatibilité du produit énoncé avec l'usage qu'il désire en faire.
4- Sous huitaine, nous considérons votre accord tacite sur cette Fiche Technique.

ATTESTATION ALLERGENES

Présence intentionnelle
(dans la recette)
oui/ non

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales

NON

Crustacés et produits à base de crustacés

NON

Œufs et produits à base d'œufs

NON

Poissons et produits à base de poissons

NON

Arachides et produits à base d'arachides

NON

Soja et produits à base de soja

NON

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait)

OUI

Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits

NON

Céleri et produits à base de céleri

NON

Moutarde et produits à base de moutarde

NON

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

NON

Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO₂ total

NON

Lupin et produits à base de lupin

NON

Mollusques et produits à base de mollusques

NON

Selon les directives 2003/89/CE du 10 novembre 2003 et 2006/142/CE du 22 décembre 2006

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

ATTESTATION DUREE DE CONSERVATION APRES OUVERTURE

est indiquée sous réserve du respect des conditions suivantes:

Nous recommandons les conditions de conservation après ouverture suivantes :

- Maintenir les produits dans une chambre froide positive selon les conditions de conservation préconisées.
- Refermer les produits en les recouvrant de film alimentaire.
- Eviter tout risque de contamination croisée avec d'autres denrées.

A noter que les produits peuvent avoir tendance sur le plan visuel à se dessécher

ATTESTATION IONISATION

Nous certifions, sur la base des garanties et certificats obtenus de la part de nos fournisseurs, que nos produits, ingrédients et additifs :
ne font pas l'objet d'un traitement par ionisation
conformément au décret n°2001-1097 du 16/11/01.

Validation Client

Date

Visa



Spécialité pomme-banane BIO en coupelle

95 g ST MAMET

Article : 3416

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) :
- Sans sucre ajouté, Source de fibres

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Purée de pomme banane biologique sans sucres ajoutés*
* Comme toutes les purées de fruits. Contient des sucres naturellement présents.
- Descriptif produit :** Produit issu de l'agriculture biologique. Colis de 120 coupelles aluminium
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 11.400 kg
- Liste des ingrédients :** Pomme* 87% minimum, banane* 12,5%,
antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Pomme	France, Italie, Espagne

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 30]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Bio UE
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20079997 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants (à l'excl. des produits ayant une teneur en sucre > 13

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	14 °B (13)	pH	3.6 (4 maxi)

Spécialité pomme-banane BIO en coupelle 95 g ST MAMET

Article : 3416

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution et prélever la quantité nécessaire de coupelles de 95 g de compote prête à consommer. Mettre à disposition des consommateurs idéalement après les avoir réservées au frais toute une nuit.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
234	55	0.5	0.1	13	12	1.6	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Sans sucre ajouté, Source de fibres

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	11.4	11.9	1	Colis		240x395x261	3080920978235
Coupelle	0.1	0	0.01	Colis			
Couche	57	0	5	Colis	5		
Palette	570	595	50	Colis	50	1200x800x1460	3080920990985

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F5891	GOUDA BIO	x 100	VIE DE CHÂTEAU	100x20g	BIO	POIDS FIXE

Dénomination légale de vente :	Gouda BIO Fromage à pâte pressée non cuite
Composition :	LAIT pasteurisé biologique de vache (Origine France; 98,4%); sel (1,5%); enzyme coagulante (0,03%); chlorure de calcium (0,015%); ferments lactiques (0,013%).
Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) : Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait	LAIT pasteurisé biologique de vache (Origine France); sel; enzyme coagulante; ferments lactiques.
Age du produit :	3 jours d'affinage minimum

Nombres d'agrément sanitaire :	Site de fabrication	Site d'affinage	Site de conditionnement
	FR 15.092.001 CE	FR 15.092.001 CE	FR 31.582.001 CE
	LFO Veillac 15270 LANOBRE - France	LFO Veillac 15270 LANOBRE - France	LFO ZI Borde Blanche 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS - France
Certification	IFS	Certification IFS	Certification IFS

Valeurs nutritionnelles moyennes

Critères nutritionnels	pour 100g	Tolérances*		pour 30g	%valeur repère sur 100g **	Spécificité Client
Valeur énergétique KJ	1424	-	-	427,2	17	
Valeur énergétique Kcal	343	-	-	102,9	17	
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	27	22	32	8,1	39	
dont acides gras saturés (g)	19	15	23	5,67	95	
Gluicides (g)	1,00		3	0,300	0	
dont sucres (g)	0,5		2,5	0,15	1	
Protéines (g)	24,00	19	29	7,20	48	
Sel (g)	1,10	0,9	1,3	0,330	18	
Sodium (g)	0,44	0,35	0,53	0,13	18	
Fibres alimentaires (g)	<0,5		2,5	<0,5	-	
Calcium (mg)	736,0	478	1067	221	92	

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

* Selon la position de l'UE relative aux tolérances et arrondis dans l'étiquetage nutritionnel

** Selon les Apports de référence mentionnés dans le règlement UE N°1169/2011

Valeurs nutritionnelles moyennes issues de données bibliographiques, moyennes analytiques et calcul.

Catégorie ONILAIT :	7
GEMRCN	8 / 20

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	
Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours	

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente				Coils			
EMBALLAGES	Emballages		-	Nb UVC / coils		100	
L x l x h (mm)	11,2 x 5,3 x 0,6		-	Code consommable	C12915	386	196
Tare (g)	0,73		-	L x l x h (mm)		160	145
				Tare (g)			
Poids brut du produit	Cible	Tolérances poids (kg)		Poids du coils			
Poids brut du PRODUIT (kg)	0,02073		-	Poids net (kg)		2	
				Poids brut (kg)		2,233	
EAN 7 Poids	-	EAN 7 Prix		DUN 14	03492845891016		
EAN 13		3492845464005		EAN 128			
				(01) DUN 14 (15) dluaAAMMUJ (3103) poids (10) N° lot			

CONSERVATION

DDM (Date de Durabilité Minimale) (j)	Garantie client	40		
		-		

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances	
Extrait sec *	52	MINI	
Gras sur sec *	40	MINI	
Sel **	1,10	0,9	1,3

(*) Selon décret si AOP ou IGP sinon selon moyennes analytiques

(**) selon moyennes analytiques/données bibliographiques/calcul

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
Critères de sécurité			
<u>Listeria monocytogenes</u>	Absence / 25g	-	-
<u>Salmonelles</u>	N/A	N/A	-
<u>Entérotoxines</u>	N/A	-	-
Critères d'hygiène des procédés			
<u>Staphylocoques à coagulase +</u>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou présence entérotoxines
<u>Escherichia coli</u>	m = 100	M= 1000	> 100 000 /g

Selon règlement CE N°1441/2007 du 5 déc 2007 modifiant le règlement CE N°2073/2005 et Guide des alertes

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques		Cible	
Aspect de la croûte	Absence		
Aspect de la pâte	Uniforme, couleur ivoire. Pâte pouvant présenter des ouvertures		
Texture de la pâte	Souple		
Goût	Doux		
Odeur	Lactique		
Forme	portion		
Dimensions du produit nu		Cible	Tolérance
Longueur ou Diamètre (mm)		76	7,6
Largeur (mm)		49	4,9
Hauteur (mm)		5	0,5

Poids net du produit	Cible	Tolérance poids en kg	
Poids net du PRODUIT (kg)	0,02		-
Poids	FIXE		

Palette	
Type	EURO
Dimensions (LxIxh) en mm	1200 800 1455
Tare (kg)	20
Volume palette(m³)	1,4
Nb coils par couche	12
Nb couches / palette	9
Nb coils / palette	108
Nb UVC / palette	10800
SSCC	Présent
Poids net (kg)	216
Poids brut (kg)	261

CONDITIONS DE STOCKAGE :

entre +2°C et +6°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

04069078

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS
Processus Conception et Développement
Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F5891	GOUDA BIO	X 100	VIE DE CHÂTEAU	100x20g	BIO	POIDS FIXE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application :04/05/2017

Mise à jour le : 13/06/2018

MENTIONS OBLIGATOIRES DEVANT SE SITUER DANS LE MEME CHAMP VISUEL
(face avant ou face arrière)

--- Dénomination légale de vente	Gouda BIO Fromage à pâte pressée non cuite
--- Poids net	0,02 Kg 6 mm si Qn > 1000g / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g / 3 mm si 50g < Qn ≤ 200g / 2 mm si Qn ≤ 50g si applicable : e métrologique: hauteur > 3mm dans le champ de la quantité Pour les portions, indiquer le poids en grammes (g).
--- DDM (Date de Durabilité minimale)	à consommer de préférence avant le: JJ/MM/AA ou JJ/MM/AAAA
--- Conditions de conservation	à conserver : (sous forme de thermomètre) entre +2°C et +6°C maximum

MENTIONS OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFERENT

Ingrédients: LAIT pasteurisé biologique de vache (Origine France) ; sel ; enzyme coagulante; ; ferments lactiques . Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait			
LOGOS Signe de qualité	BIO	Estampille Sanitaire :	FR 31.582.001 CE
Conditions particulières de conservation	-		Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours
	-		Conditionné sous atmosphère protectrice.
Déclaration nutritionnelle (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)		Raison sociale	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Energie	1424	KJ	343 Kcal
Matières grasses	27		g
dont acides gras saturés	19		g
Glucides	1		g
dont sucres	0,5		g
Protéines	24		g
Sel	1,1		g
Service Consommateurs : LFO SAS 31290 Villefranche de Lauragais			
Etiquetage environnemental		1.Plastique à jeter	

Si pas d'étiquetage nutritionnel: mention OBLIGATOIRE du taux de matière grasse sur le produit fini

Mentions supplémentaires (si applicable)

-
Logo BIO
Conditionné dans un atelier utilisant du LAIT de vache, chèvre et brebis

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)		
Schnittkäse	mindestens	40% Fett i.Tr.
Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdt fini)		
Queso con	40 % MG/EST	52 % EST
27 % materia grasa en el producto final		

Mentions devant respecter une TAILLE DE CARACTERES OBLIGATOIRE

TAILLE OBLIGATOIRE : 1,2 mm de corps de texte si face> 80cm² OU 0,9 mm de corps de texte si face< 80cm²	
Dénomination légale de vente	
Ingrédients	
Poids net	
DDM (Date de Durabilité Minimale)	
Conditions de conservation	
Raison Sociale	
Conditions particulières de conservation	
Déclaration nutritionnelle	

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS
Processus Conception et Développement
Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites

FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application : 04/05/2017

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	poids	Fixe ou variable
F5891	GOUDA BIO	X 100	VIE DE CHÂTEAU	100x20g	BIO	POIDS	FIXE

Mise à jour le : 13/06/2018

ATTESTATION D'ORIGINE

Le produit dénommé sur le présent document :

est fabriqué à partir de lait d'origine française France, et est fabriqué en France

ATTESTATION TRAITEMENT THERMIQUE DU LAIT

Le produit dénommé sur le présent document

est préparé à partir de lait ayant subi un traitement de pasteurisation (lait chauffé à une température d'au moins 72°C pendant quinze secondes ou toute combinaison équivalente ; le lait pasteurisé présente une réaction négative au test de la phosphatase)

Selon le Décret Fromage

ATTESTATIONS CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication de nos produits est conforme à la réglementation en vigueur en matière de contaminants.

Réglementation CE 1259/2011 et Recommandation 2011/516 UE

ATTESTATION OGM

Nos produits ne font pas l'objet d'un étiquetage OGM conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Respect de non présence d'OGM au seuil de 0,9% conformément aux règlements européens CE 1829/2003 et 1830/2003.

- 1- Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique.
2- Il appartient à l'acheteur de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays (hors Europe) de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorisation, de déclaration, de critères sanitaires et d'étiquetage.
3- Il appartient à l'acheteur de vérifier la compatibilité du produit énoncé avec l'usage qu'il désire en faire.
4- Sous huitaine, nous considérons votre accord tacite sur cette Fiche Technique.

ATTESTATION ALLERGENES

	Présence intentionnelle (dans la recette) oui/ non
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides), et produits à base de ces céréales	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON
Soja et produits à base de soja	NON
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait)	OUI
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO ₂ total	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON

Selon les directives 2003/89/CE du 10 novembre 2003 et 2006/142/CE du 22 décembre 2006

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

ATTESTATION DUREE DE CONSERVATION APRES OUVERTURE

est indiquée sous réserve du respect des conditions suivantes:

Nous recommandons les conditions de conservation après ouverture suivantes :

- Maintenir les produits dans une chambre froide positive selon les conditions de conservation préconisées.
- Refermer les produits en les recouvrant de film alimentaire.
- Eviter tout risque de contamination croisée avec d'autres denrées.

A noter que les produits peuvent avoir tendance sur le plan visuel à se dessécher

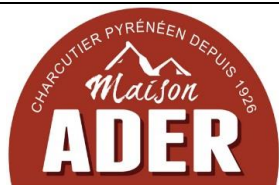
ATTESTATION IONISATION

Nous certifions, sur la base des garanties et certificats obtenus de la part de nos fournisseurs, que nos produits, ingrédients et additifs :
ne font pas l'objet d'un traitement par ionisation
conformément au décret n°2001-1097 du 16/11/01.

Validation Client

Date

Visa



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

TERRINE DE PATE A L'AIL DES OURS BIO

Référence : FT MA-CUIT-BIO-06
Créé le : 21/11/2018
Modifié le : 16/09/2020
Version : 2
Pages : 2

DEFINITION DU PRODUIT

Code article marché : bv 3.2
Code fournisseur : 8204



Marque commerciale

ADER BIO

Origine

Viande issue de porc bio nés, élevés et abattus en France.

Composition

Viande et foie de porc*, œuf*, lait*, sel, ail des ours (0,6%)*, oignons*, épices*, farine de maïs*, Armagnac*

*produits issus de l'agriculture biologique

Allergènes

Œuf, lactose

Allergènes présents sur site

Œuf, lactose, gluten, sulfites

Classification du produit

Produit cuit

Estampille sanitaire

FR 65 452 001 CE

DLC/DDM

DLC = 21 jours

Température de conservation

A conserver entre 0 et +4°C.

Conditions d'utilisation

Après ouverture, à conserver entre 0 et +4°C et à consommer dans les 3 jours.

DONNEES LOGISTIQUES

Unité vente

Pièce / kg

Type de conditionnement

Terrine entière : sous-vide
Barquette tranche : sous atmosphère modifiée

Poids moyen du produit

Terrine entière : 1,7kg
Barquette tranche : 200g

Emballage

Colis

Nombre d'unités par colis

Standard : 10 barquettes / colis
- variable selon commande client

Dimension colis en cm (Longueur x Largeur x Hauteur) - selon qté commandée

≤ 2 terrines : 30x24,5x10
> 2 terrines et ≥ 10 barquettes : 38x31x23,5

Nombre de colis par palette

Selon commande client

EAN 13

Selon référence

EAN poids variable

Selon référence poids variable

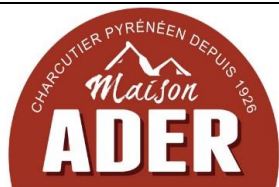
ATTESTATION NON OGM / NON IONISATION

OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes d'organismes génétiquement modifiés, n'est pas issu d'OGM, et n'est donc pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation

Ce produit n'est pas ionisé, et ne contient d'ingrédients ionisés.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

TERRINE DE PATE A L'AIL DES OURS BIO

Référence : FT MA-CUIT-BIO-06
Créé le : 21/11/2018
Modifié le : 16/09/2020
Version : 2
Pages : 2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Les caractéristiques microbiologiques sont conformes aux critères de la FCD (Fédération du commerce et de la distribution)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Les caractéristiques physico-chimiques sont conformes aux critères du code des usages de la charcuterie.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1468kJ / 355kcal
Glucides	2g
dont sucres	0,6g
Matières grasses	32g
dont acides gras saturés	11g
Protéines	14g
Sel	1,5g



YOGOURMAND BIO

Yaourt étuvé Nature au sucre de canne

125 g

- **YÉO frais** est la filiale **ultra-frais régionale** de la coopérative Maîtres Laitiers du Cotentin
- Située à **Toulouse**, notre laiterie emploie **190 personnes** et transforme le lait d'environ **500 éleveurs** du Sud-Ouest.
- Cette fabrication locale est mise en avant sur les pots par le logo « **fabriqué à Toulouse** »
- **Lait de vache** 100% français
- Engagée dans la **Bio depuis 20 ans**, leader des yaourts bio MDD
- Des ingrédients sélectionnés de qualité et certifié Bio par ECOCERT SAS FR-BIO 01 depuis 1999
- Des yaourts **100% conformes au GEMRCN**
- Une usine certifiée **IFS : version 6 niveau supérieur**
- Produit labellisé **Sud de France**



6 GEMRCN
MIN. /20

Contact : Service commercial de Yéo Frais - 183 avenue des États-Unis - BP 32134 - 31016 Toulouse cedex 02 - www.yfrais.fr - www.yogourmand.fr
Contact RHF : alexia.cabanis@yfrais.fr - Tel : 05.61.58.88.05 - Mob: 06.25.02.19.70

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Dénomination légale :

Yaourt BIO au lait entier, nature sucré au sucre de canne

Ingrédients : Lait entier* (89,6%), sucre de canne* (8,5%), poudre de **lait** écrémé*, ferments **lactiques**.

Lait d'origine France.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Souigné : issu du commerce équitable

Poids Net : 4 x 125G

DLC (garantie entrepôt) : 15 jours

Température de conservation : +6°C

Code Article : A44020005

Lieu de fabrication : Toulouse

Marque de salubrité : FR 31-555-001 CE

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	Pour 1 pot (125g)
Valeur énergétique	87 Kcal (366 Kj)	109 Kcal (457 Kj)
Matières grasses (en g)	3.3	4.1
Dont acides gras saturés (en g)	2	2.6
Glucides (en g)	11.3	14.2
Dont sucre (en g)	11.3	14.2
Protéines (en g)	3.1	3.8
Fibres alimentaires (en g)	0	0
Sel (en g)	0.11	0.14
Calcium (en mg)	120	150

Données Logistiques

	Pièce	UV	Colis	Palette
Format	Pot	Pack	Colis	Palette
Gencod /EAN		3454840007120	03454840007137	03454840007144
Poids net (kg)	0.125	0.5	6	648
Poids brut (kg)	0.133375	0.5335	6.402	691.41
Largeur (mm)		126	263	800
Longueur (mm)		126	397	1200
Hauteur (mm)		66	157	1770
Nombre de pièces		4 pots	48 pots (12 unités de 4 pots)	5184 pots
Nombre d'UV			12	1296
Colis/couche				9
Couches/palette				12
Colis/palette				108

Penne de qualité supérieure BIO en sachet 5 kg LUSTUCRU

Article : 235846

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pâtes alimentaires de qualité supérieure à la semoule de blé dur BIO UE

Descriptif produit : +/- 50 portions. Colis de 4 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Semoule de BLE dur* de qualité supérieure. *Produit issu de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SEMOULE DE BLE DUR BIO	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 60]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio UE

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19021910 - Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, ne contenant ni oeufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cendres	1.1 %	Humidité	12.5 %

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,505	355	1.9	0.3	70	4.5	3	13	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.84

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxLxH)	EAN/GTIN
Sachet	5	5.04	1	Sachet			3660861906261
Colis	5	5.05	1	Sachet		800x600x1000	3660861906278
Couche	300	0	60	Sachet	60		
Palette	300	309.26	60	Sachet	60	1200x800x1100	3660861906261

Code produit : 76846
Code article Marché : bs.1.7

76846 Courgette rondelles BIO



Description :

Blanchie, surgelée individuellement, issue de l'agriculture biologique.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Espagne



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG 5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Durée de vie après ouverture / décongélation : jusqu'à 24h
Etat du produit : Blanchi

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
0.9	2.6	2.1	= 1.2	0.0	0.0	= 0.01	= 4	= -	16	69

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : En cours **Classification** : Analyses de la diététicienne en cours

INGREDIENTS :

Courgette BIO

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 07.12.2020
" sous réserve de modifications des codifications "

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Caractéristique du produit

Goût : Caractéristique du produit

Texture : Ferme et tendre

Odeur : Caractéristique du produit

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Code EAN de l'UMC : 3220440185038

T° de conservation (°C) : Maxi 18

Dimensions carton en cm : L 29.500 x l 39.500 x h 13

Identification du fabricant : 21.17143/NA

Nom du fournisseur : 103258 VIRTO ULTRACONGELADOS SA

Produit sans sucre ajouté

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 184.000

	Fiche technique / Product specification	Page 1 sur 3
	Préparation pour fondant au chocolat - BIOLOGIQUE Chocolate fondant mix - ORGANIC	

DENOMINATION DE VENTE / SALES DENOMINATION

Préparation pour fondant au chocolat biologique / Organic chocolate fondant mix

LISTE DES INGREDIENTS / INGREDIENTS

Chocolat en poudre* 55% (cacao : 39% minimum) (sucre de canne*, cacao en poudre ^{*(1)}), sucre de canne*, farine de riz blanche*, amidon de maïs, sel. *issus de l'Agriculture Biologique conformément au règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008. ⁽¹⁾Ingrédient issu du Commerce Equitable. / Chocolate powder* 55% (cocoa: 39% minimum) (cane sugar*, cocoa powder^{*(1)}), cane sugar*, white rice flour*, corn starch*, salt. *from Organic Farming according to the regulation (EC) n° 834/2007 and provisions of the regulation (EC) n°889/2008. ⁽¹⁾Ingredient from Fair Trade.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Paramètres / Parameters	Unité / Unit	Mini - Maxi
Humidité / Moisture	%	≤ 3%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Paramètres / Parameters	Unité / Unit	Mini - Maxi
Microorganismes aérobies à 30°C / Aerobic microorganisms at 30°C	UFC/g	< 10 000
Levures / Yeasts	UFC/g	< 100
Moisissures / Moulds	UFC/g	< 500
E. coli / E. coli	UFC/g	< 10
Salmonelles / Salmonella	UFC/g	Absence dans 25 g / Absence in 25 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

Paramètres / Parameters	Données / Data
Texture / Texture	Poudre / Powder
Odeur / Odour	Caractéristique du cacao / typical of cocoa

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES / ADDITIONAL INFORMATION**DLUO / Shelf-life** : 18 mois / months**Conditions de stockage et de conservation** : A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. / To be kept in a cool and dry place.**Conditions de transport / Delivery conditions** : Pas de conditions particulières. / No particular conditions.**Conditionnements disponibles / Available packagings** :
in case: for 6 fondants Sachet de 250 g en étui : pour 6 fondants / 250 g bag
Seau de 5 kg / 5 kg bucket**OGM / GMO** : Absence / Absence.**Ionisation / Ionization** : Non / No.**Métaux lourds - pesticides / Heavy metals - pesticides** : Conforme à la législation européenne / Conform to European legislation.

	Fiche technique / Product specification	Page 2 sur 3
	Préparation pour fondant au chocolat - BIOLOGIQUE Chocolate fondant mix - ORGANIC	

ALLERGENES (selon liste Annexe IV Décret 2008-1153) / ALLERGENS (according list Annex IV Decree 2008-1153)

Allergènes / Allergens	Présence intentionnelle dans le produit / Presence in the product	Risque de contamination croisée / Risk of cross- contamination
Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts	NON / NO	NON / NO
Céleri / Celery	NON / NO	NON / NO
Crustacés et produits à base de crustacés / Crustacean	NON / NO	NON / NO
Fruits à coque et produits à base de ces fruits / Nuts	NON / NO	NON / NO
Gluten / Gluten	NON / NO	OUI / YES
Graines de sésame et produits à base de sésame / Sesame seeds	NON / NO	NON / NO
Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Milk (including lactose)	NON / NO	NON / NO
Lupin et produits à base de lupin / Lupine	NON / NO	NON / NO
Mollusques et produits à base de mollusques / Shellfishes	NON / NO	NON / NO
Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard	NON / NO	NON / NO
Œufs et produits à base d'œuf / Eggs	NON / NO	OUI / YES
Poissons et produits à base de poissons / Fishes	NON / NO	NON / NO
Soja et produits à base de soja / Soya	NON / NO	NON / NO
Sulfites (SO ₂ > 10 mg/kg) / Sulphites (SO ₂ > 10 mg/kg)	NON / NO	NON / NO

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit non préparé) / NUTRITIONAL VALUES (per 100 g of unprepared product)

Nutriments	Valeurs
Energie / Energy	1657 kJ - 392 kcal
Matières grasses / Total fat	4,7 g
dont acides gras saturés / of which saturates	2,9 g
Glucides / Carbohydrate	79 g
dont sucre / of which sugars	65 g
Protéines / Protein	5,3 g
Sel / Salt	0,21 g

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS FOR USE

Pour 6 fondants : 250 g de préparation, 3 œufs et 150 g de beurre

Temps de préparation : 5 min - Temps de cuisson : 12 min.

Mélanger la préparation, les œufs et le beurre fondu dans un récipient.

Verser dans des ramequins préalablement beurrés et cuire pendant 12 min à 170°C (th. 5-6). Pour un fondant un peu plus cuit, laisser cuire 1 à 3 minutes supplémentaires.

For 6 fondants: 250 g of preparation, 3 eggs and 150 g butter

Preparation time: 5 min - Cooking time: 12 min

Mix the preparation, the eggs and the melted butter in a bowl.

Pour into buttered ramekins and bake for 12 min at 170°C (th. 5-6). If you want a slightly more baked fondant, let it cook more for 1 to 3 minutes.

	Fiche technique / Product specification		Page 3 sur 3
	Préparation pour fondant au chocolat - BIOLOGIQUE Chocolat fondant mix - ORGANIC		

DONNEES LOGISTIQUES / LOGISTIC DATA

Code article / Item code	4360060	4360130
Code EDI / EDI Code	3278584360064	3278584360132
GTIN Carton / Outercase GTIN	13278584360061	13278584360139
Poids net de l'UVC (kg) / Net weight of product (kg)	0,25	5
Poids brut de l'UVC (kg) / Gross weight of product (kg)	0,29	5,13
Conditionnement / Packaging	Sachet plastique dans etui carton / Plastic bag in cardboard case	Seau plastique - couvercle clipsé / Plastic bucket - clipped lid
Nombre d'UVC par colis / Number of products per outercase	7	1
Longueur de l'UVC (cm) / Length of product (cm)	13	24
Largeur de l'UVC (cm) / Width of product (cm)	4,5	24
Hauteur de l'UVC (cm) / Height of product (cm)	18,5	20,5
Longueur du colis (cm) / Length of outercase (cm)	13,7	24
Largeur du colis (cm) / Width of outercase (cm)	33,2	24
Hauteur du colis (cm) / Height of outercase (cm)	19,5	20,5
Nombre de colis par couche / Number of cases per layer	18	15
Nombre de couches / Number of layers	6	5
Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet	108	75
Nombre de produits par palette / Number of products per pallet	756	75
Code douanier / Custom code	1901200000	1901200000
Origine (pays de transformation) / Origin (country of processing)	FRANCE	FRANCE

Code produit : 75879
Code article Marché : bs.1.5

75879
Chou-fleur en fleurettes BIO
blanchi



Description :

Des choux-fleurs bio, lavés, coupés en fleurettes, blanchis et surgelés individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Europe



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG
Infos complémentaires : Calibre 30/60 mm
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.500
Unité Minimum de Commande (UMC) : ST
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 900
Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Porter à ébullition de l'eau salée et y verser le contenu du sachet sans décongélation préalable.
Temps de cuisson : 5/6 mn

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.6	6.2	1.05	= 2.7	0.8	0.03	= 0.045	= 17	= -	44	184

Rapport P/L : 2.00

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : En cours **Classification :** Analyses de la diététicienne en cours

INGREDIENTS :

100 % Chou-fleur BIO

Mat. Première principale (origine): Europe



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 12.01.2021
" sous réserve de modifications des codifications "

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3220440080203

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Identification du fabricant : ES 21.23399/NA

Nom du fournisseur : 102987 CONGELADOS DE NAVARRA, SAU

PALETISATION :

Longueur Palette en cm
 Largeur Palette en cm
 Hauteur Palette en cm

Code produit : 76924
Code article Marché : bs.1.4

76924
Petits pois BIO



Description :

Blanchi et surgelé individuellement. Issu de l'agriculture biologique.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Espagne

Marque : Sysco Classic



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.500
Unité Minimum de Commande (UMC) : ST
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Blanchi

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
6.3	14.4	4.7	3.5	0.4	0.1	0.01	40	-	93	395

Rapport P/L : 15.75

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20 **Classification :** Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

INGREDIENTS :

100% petits pois bio.

Mat. Première principale (origine): Espagne



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 12.01.2021
" sous réserve de modifications des codifications "

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Vert uniforme.

Goût : Caractéristique, absence de goût étranger.

Texture : Tendre.

Divers : Corps étranger = absence matières végétales étrangères =< ou = 1 pièce.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440184741

T° de conservation (°C) : Mini 18-

Dimensions carton en cm : L 38.700 x l 25 x h 10

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 183.000

Identification du fabricant : ES 21.17952/NA CE

Nom du fournisseur : 102987 CONGELADOS DE NAVARRA, SAU

Haricots verts extra fins BIO en boîte 5/1 D'AUCY

Article : 49857

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Sans sucres



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Haricots verts extra fins issus de l'agriculture biologique française.
- Descriptif produit :** Produit issu de l'agriculture biologique. +/- 15 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,21 kg (PNE*). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Haricots verts*, eau, sel de mer. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
haricots verts	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 45, 56]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Labels :** Bio UE
- Régimes particuliers :** Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20055900 - Haricots [Vigna spp., Phaseolus spp.], préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des haricots en grains)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 mm	Hauteur de l'unité de consommation	248 mm
Largeur de l'unité de consommation	156 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter et rincer délicatement le produit. Pour une utilisation à chaud, remettre en température à couvert avec une pincée de sucre. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande. Certains condiments ou fines herbes se marient bien au produit tel que l'ail (Mise en Place, lyophilisé ou semoule), ou l'estragon (Mise en Place, déshydraté). Pour rendre le produit appétant en banque de distribution, on peut le lustrer et le parfumer avec du « Couronnement de légume » ou un filet d'huile d'olive. A froid, égoutter les haricots, les rincer et les assaisonner de vinaigrette et de fines herbes. Intégrer les haricots dans une salade composée.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
100	24	0.2	0	2.3	0.7	2.9	1.8	0.46

Allégations nutritionnelles : Sans sucres

Rapport P/L : 9.00

Type de matières grasses : Aucune

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

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	795.2	165	Boîte	55	1200x800x1400	03017800175392
Boîte	4	4.68	1	Boîte			3017800175330
Colis	12	14.04	3	Boîte		470x160x250	03017800175385

Poids net égoutté : 2.21

OEUF LIQUIDE ENT BIO PAST 1K OVIPAC

Code France Frais :

46114

GLN edit : 3014742400100

PRODUITS LAITIERS

Code fournisseur :

8780

Dénomination commerciale OEUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISE BIO 1KG

Dénomination légale de vente OEUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISE BIO 1KG

Marque OVIPAC

Code douanier 0408998000

Temp mini 0 °C

N° agrément FR22171001CE

Temp maxi 4 °C

Pays mat 1ère France

Durée de vie production 42 jours

Signe de qualité BIO

Durée de vie entrepôt 25 jours



**

GEMRCN

Lait à l'école

Conditions particulières d'utilisation / Mode d'emploi

L'oeuf entier liquide pasteurisé Bio peut servir de base à des recettes variées pour toute utilisation culinaire: Pâtisserie, Cuisine (quiches, tourtes, omelettes...)

Bien refermer le bouchon après ouverture et consommer dans les 72h maximum.

Allergènes

oeufs

Ingrédients

OEUFS

Déclaration nutritionnelle pour 100Gr

Energie (kJ)	589
Energie (kcal)	142
Matières grasses	10
Acides gras saturés	3.3
Glucides	0.9
Sucres	0.9
Protéines	12
Sel	0.3

Données logistiques

	EA - Unité vente	CA - Carton	PL - Palette
GTIN	03474240087805	13474240087802	83474240087801
Poids Net (kg)	1	6	648
Largeur (cm)	8.5	19.8	80
Longueur (cm)	9.9	25.5	120
Hauteur (cm)	17.5	17.5	120
Qté UVC	1	6	648

UVC/ carton	Carton / couche	Couche / palette	Carton / palette	UVC / palette
6	18	6	108	648

OGM

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés

Ionisation

Le produit ne met en oeuvre aucune matière première ionisée
Le produit ne fait l'objet d'aucune ionisation



YOGOURMAND BIO

Yaourt étuvé Nature

125 g

- **YÉO frais** est la filiale **ultra-frais régionale** de la coopérative Maîtres Laitiers du Cotentin
- Située à **Toulouse**, notre laiterie emploie **190 personnes** et transforme le lait d'environ **500 éleveurs** du Sud-Ouest.
- Cette fabrication locale est mise en avant sur les pots par le logo « **fabriqué à Toulouse** »
- **Lait de vache** 100% français
- Engagée dans la **Bio depuis 20 ans**, leader des yaourts bio MDD
- Des ingrédients sélectionnés de qualité et certifié Bio par ECOCERT SAS FR-BIO 01 depuis 1999
- Des yaourts **100% conformes au GEMRCN** **6** GEMRCN MIN. /20
Produit France AgriMer **PROGRAMME** « Lait et produits laitiers à l'école »
- Une usine certifiée **IFS : version 6 niveau supérieur**
- Produit labellisé **Sud de France**

Contact : Service commercial de Yéo Frais - 183 avenue des États-Unis - BP 32134 - 31016 Toulouse cedex 02 - www.yfrais.fr - www.yogourmand.fr
Contact RHF : alexia.cabanis@yfrais.fr - Tel : 05.61.58.88.05 - Mob: 06.25.02.19.70

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Dénomination légale :

Yaourt BIO nature au lait entier

Ingrédients : Lait entier*, poudre de lait écrémé*, ferments **lactiques**. Lait d'origine France.

*ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Poids Net : 4 x 125G

DLC (garantie entrepôt) : 15 jours

Température de conservation : +6°C

Code Article : A44010005

Lieu de fabrication : Toulouse

Marque de salubrité : FR 31-555-001 CE

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	Pour 1 pot (125g)
Valeur énergétique	66 Kcal (274 Kj)	83 Kcal (343 Kj)
Matières grasses (en g)	3.5	4.4
Dont acides gras saturés (en g)	2.4	3
Glucides (en g)	5.0	6.3
Dont sucre (en g)	4.8	6
Protéines (en g)	3.5	4.4
Fibres alimentaires (en g)	0	0
Sel (en g)	0.13	0.16
Calcium (en mg)	120	150

Données Logistiques

	Pièce	UV	Colis	Palette
Format	Pot	Pack	Colis	Palette
Gencod /EAN		3454840007090	03454840007106	03454840007113
Poids net (kg)	0.125	0.5	6	648
Poids brut (kg)	0.133375	0.5335	6.402	691.41
Largeur (mm)		126	263	800
Longueur (mm)		126	397	1200
Hauteur (mm)		66	157	1770
Nombre de pièces		4 pots	48 pots (12 unités de 4 pots)	5184 pots
Nombre d'UV			12	1296
Colis/couche				9
Couches/palette				12
Colis/palette				108

OEUF BIO ECALE 43/53 40X3 OVIPAC

Code France Frais : 550763

GLN edit : 3014742400100

PRODUITS LAITIERS

Code fournisseur : 8975

Dénomination commerciale Colis de 120 Oeufs durs BIO (3 plaque 4x10 sécable)
43/53G

Dénomination légale de vente Oeufs durs écalés BIO - Calibre avant cuisson : 43/53g 3
Plaques 4x10

Marque OVIPAC

Code douanier 0408998000

N° agrément FR 22.171.001CE

Pays mat 1ère Majoritairement France

Signe de qualité BIO

Temp mini 0 °C

Temp maxi 4 °C

Durée de vie production 35 jours

Durée de vie entrepôt 21 jours

GEMRCN

Lait à l'école


Conditions particulières d'utilisation / Mode d'emploi

Entre 0 et +4°C 24H après ouverture.

Allergènes

Oeufs,

Ingrédients

OEUFS, acidifiants: acide citrique, acide acétique.

Déclaration nutritionnelle pour 100Gr

Energie (kJ)	589
Energie (kcal)	142
Matières grasses	10
Acides gras saturés	3.3
Glucides	0.9
Sucres	0.9
Protéines	12
Sel	0.3

Données logistiques

	EA - Unité vente	CA - Carton	PL - Palette
GTIN	03237570511040	13237570511047	83474240089751
Poids Net (kg)	1.44	4.32	242
Largeur (cm)	28	30	80
Longueur (cm)	38	40	120
Hauteur (cm)	4	14.8	118.6
Qté UVC	1	3	168

UVC/ carton	Carton / couche	Couche / palette	Carton / palette	UVC / palette
3	8	7	56	168

OGM

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés

Ionisation

Le produit ne met en oeuvre aucune matière première ionisée
Le produit ne fait l'objet d'aucune ionisation



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Mise à jour : 18/06/2014

BETTERAVE CUBE BIO
2KG X5

Référence : 1981
Article : 102025

Marque : BABY



Caractéristiques générales

Descriptif produit

Betteraves rouges issues de l'agriculture biologique, découpées en cubes de 12mm, conditionnées sous vide et stérilisées

Dénomination réglementaire

Betterave issue de l'agriculture biologique cube stérilisée

Etat

Cuit

DLC

4 mois à date de fabrication

Conservation

Conditions de conservation après
ouverture

Température ambiante
Au froid (4°C), à consommer sous 3 jours

Conditionnement

Carton

Sous conditionnement

Sachet(s) sous vide

Poids Net

2 Kg X 5

Composition

Liste des ingrédients

Betterave rouge (100%)

Constituant(s) principal(aux)

Légume

Absence de composants spécifiques

Sans sel ajouté, sans sucre ajouté, sans OGM, sans ingrédients ionisés.

Conseils de mise en œuvre

Mise en œuvre ☐ Produit prêt à cuisiner
Liste des allergènes Aucun

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

- Après ouverture, ne nécessite ni lavage ni rinçage

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	183
kJ	43,4
Matières grasses (g)	0,1
Dont acides gras saturés (g)	0,0223
Glucides (g)	7,17
Dont sucres (g)	6,68
Fibres (g)	-
Protéines (g)	2,3
Sel (g)	0,13

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Crudités de légumes	10 sur 20 minimum

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au Règlement CE 2073/2005 et à l'Arrêté du 28/05/1997

Atouts

- Atouts** ☐ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : cuit, coupé, ne nécessite ni lavage ni rinçage
- Souplesse d'utilisation : DLC 4 mois à température ambiante
 - Maîtrise du coût portion : pas de perte à l'utilisation

Code marché : bfl.1.9
CodeTerreAzur : 101999

- Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP
- Sain et naturel : sans conservateur, goût préservé

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation



YOGOURMAND BIO

Yaourt étuvé aromatisé à la vanille de Madagascar

125 g

- **YÉO frais** est la filiale **ultra-frais régionale** de la coopérative Maîtres Laitiers du Cotentin
- Située à **Toulouse**, notre laiterie emploie **190 personnes** et transforme le lait d'environ **500 éleveurs** du Sud-Ouest.
- Cette fabrication locale est mise en avant sur les pots par le logo « **fabriqué à Toulouse** »
- **Lait de vache** 100% français
- Engagée dans la **Bio depuis 20 ans**, leader des yaourts bio MDD
- Des ingrédients sélectionnés de qualité et certifié Bio par ECOCERT SAS FR-BIO 01 depuis 1999
- Des yaourts **100% conformes au GEMRCN**
- Une usine certifiée **IFS : version 6 niveau supérieur**
- Produit labellisé **Sud de France**



Contact : Service commercial de Yéo Frais - 183 avenue des États-Unis - BP 32134 - 31016 Toulouse cedex 02 - www.yfrais.fr - www.yogourmand.fr
Contact RHF : alexia.cabanis@yfrais.fr - Tel : 05.61.58.88.05 - Mob: 06.25.02.19.70

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Dénomination légale :

Yaourt BIO sucré, au lait entier à la vanille

Ingrédients : Lait entier* (89,6%), sucre de canne* (8,5%), poudre de lait écrémé*, arôme naturel de vanille (0,7%), ferments **lactiques**. Lait d'origine France.

*ingrédients issus de l'agriculture biologique

Souligné : issu du commerce équitable

Poids Net : 4 x 125G

DLC (garantie entrepôt) : 15 jours

Température de conservation : +6°C

Code Article : A44040005

Lieu de fabrication : Toulouse

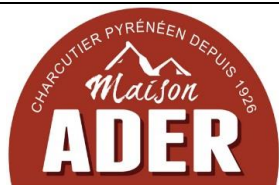
Marque de salubrité : FR 31-555-001 CE

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	Pour 1 pot (125g)
Valeur énergétique	87 Kcal (366 Kj)	109 Kcal (457 Kj)
Matières grasses (en g)	3.3	4.1
Dont acides gras saturés (en g)	2	2.6
Glucides (en g)	11.3	14.2
Dont sucre (en g)	11.3	14.2
Protéines (en g)	3.1	3.8
Fibres alimentaires (en g)	0	0
Sel (en g)	0.11	0.14
Calcium (en mg)	120	150

Données Logistiques

	Pièce	UV	Colis	Palette
Format	Pot	Pack	Colis	Palette
Gencod /EAN		3454840007182	03454840007199	03454840007205
Poids net (kg)	0.125	0.5	6	648
Poids brut (kg)	0.133375	0.5335	6.402	691.41
Largeur (mm)		126	263	800
Longueur (mm)		126	397	1200
Hauteur (mm)		66	157	1770
Nombre de pièces		4 pots	48 pots (12 unités de 4 pots)	5184 pots
Nombre d'UV			12	1296
Colis/couche				9
Couches/palette				12
Colis/palette				108



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

TERRINE DE PATE CAMPAGNE BIO

Référence : FT MA-CUIT-BIO-03
Créé le : 21/11/2018
Modifié le : 16/09/2020
Version : 2
Pages : 2

DEFINITION DU PRODUIT

Code article marché : bv 3.1

Code fournisseur : 8202



Marque commerciale

ADER BIO

Origine

Viande issue de porc bio nés, élevés et abattus en France.

Composition

Viande et foie de porc*, œuf*, lait*, sel, oignons*, Armagnac (1%)*, farine de maïs*, épices*

*produits issus de l'agriculture biologique

Allergènes

Œuf, lactose

Allergènes présents sur site

Œuf, lactose, gluten, sulfites

Classification du produit

Produit cuit

Estampille sanitaire

FR 65 452 001 CE

DLC/DDM

DLC = 21 jours

Température de conservation

A conserver entre 0 et +4°C.

Conditions d'utilisation

Après ouverture, à conserver entre 0 et +4°C et à consommer dans les 3 jours.

DONNEES LOGISTIQUES

Unité vente

Pièce / kg

Type de conditionnement

Terrine entière : sous-vide
Barquette tranche : sous atmosphère modifiée

Poids moyen du produit

Terrine entière : 1,7kg
Barquette tranche : 200g

Emballage

Colis

Nombre d'unités par colis

Standard : 10 barquettes / colis
- variable selon commande client

Dimension colis en cm (Longueur x
Largeur x Hauteur) - selon qté
commandée

≤ 2 terrines : 30x24,5x10
> 2 terrines et ≥ 10 barquettes : 38x31x23,5

Nombre de colis par palette

Selon commande client

EAN 13

Selon référence

EAN poids variable

Selon référence poids variable

ATTESTATION NON OGM / NON IONISATION

OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes d'organismes génétiquement modifiés, n'est pas issu d'OGM, et n'est donc pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation

Ce produit n'est pas ionisé, et ne contient d'ingrédients ionisés.

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Référence : FT MA-CUIT-BIO-03
	TERRINE DE PATE CAMPAGNE BIO	Créé le : 21/11/2018 Modifié le : 16/09/2020 Version : 2 Pages : 2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Les caractéristiques microbiologiques sont conformes aux critères de la FCD (Fédération du commerce et de la distribution)	
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	
Les caractéristiques physico-chimiques sont conformes aux critères du code des usages de la charcuterie.	
VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)	
Energie	1468kJ / 355kcal
Glucides	2g
dont sucres	0,6g
Matières grasses	32g
dont acides gras saturés	11g
Protéines	14g
Sel	1,5g



HAUT de CUISSE de POULET "Biologique" déjointée - 150/200g x32

Validation Sca Qualité

Contrôlé par B GABEL

Approuvé par B GABEL

Validé par B GABEL

Description Produit

Haut de Cuisse de Poulet "Biologique" - blanc - déjointée anatomiquement - avec peau et os

Alimentation avec 90% minimum de mat prem issues de l'agriculture b

Souche croissance lente / Durée élevage : 81 jours mini.

Description Qualité Produit

Aspect : paré - sans défaut apparent

Couleur : blanc crème

Texture : absence de suintement et de poissage - absence de souillure importante, d'infiltration séreuse ou sanguinolente, d'hématome profond.

Saveur/Odeur : odeur franche.



photo non contractuelle

Etat :	FRAIS	T° de conservation :	+0°C / +4°C	Poids Fixe :	NON
Conditionnement :	VRAC	DLC Commerciale :	7 JOURS	GENCOD :	342210415073

Origine / Traçabilité

Produits nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée de l'œuf au produit fini (n° de lot). Amont intégré ; réservé produit Bio.

Estampille sanitaire possible

FR-85.223.001-CE

Procédés de fabrication

Abattage - plumage/éviscération - ressuage ; découpe - parage - calibrage - mise en forme ; conditionnement (emballage/étiqu)

Caractéristiques Microbiologiques

Conformes au règlement CE 2073/2005 - note de service de la DGAL sur Listeria du 05/01/06 et aux critères indicateurs d'hygiène FIA.

Ingrédients

Produit frais. Sans allergènes connus.

Labell / certif (CIDEF ou ECOCERT)

Produits issus de l'Agriculture Biologique (AB), contrôlés et certifiés par Ecocert FR-BIO-01.

Mode de consommation

Produit cru imposant une cuisson à cœur.

Fréquence GEM/RCN

Libre.

Produit non concerné par les obligations d'étiquetage OGM des règlements 1829 et 1830/2003/CE.	Allergènes contenus ou traces : voir la liste des ingrédients.	Produit non ionisé.	Ces spécifications sont données à titre d'information ponctuelle et n'ont pas de valeur contractuelle.
Code Produit 541 507			Caractéristiques Physico chimiques g/100g
Calibre 150g/200g			Mat grasses 13,00
Poids unité conso (en g) 150 - 200			dont acides gras saturés 3,60
Poids UV (en kg) 4,80 / 6,40			Glucides 0,60
Unité de Vente 32 hc / vrac			dont sucres 0,20
Nb pièces à cder			Fibres alimentaires 0,00
Qté mini à cder 1 UV			Protéines (ex Protides) 18,00
unité facturation Kilo			Sel 0,20
GENCOD 342210415073			Sodium (sel/2,5) en g 0,08
Dim carton (Lh) 400-300-110			Collagène 0,00
Nb pièces carton 1			Energie (kcal) 196,00
Nb cartons / couche 8			Energie (kJ) 817,00
Nb couches / palette 10			% P/L (Prot / Lipides) 1,38
			% C/P (Collag / Prot) 0,00%
			% exsudats 0,00%
			Teneur Omega 3

Etiquette poche - Conforme Normes INCO

Dénomination de vente, n° lot, DLC, poids, T° de conservation, estampille sanitaire, nom et adr du fabricant. Ex d'etiq ci-dessous.



Etiquette bout de colis

n° lot, n° agrément, dénomination de vente, DLC, T° conservation, nom et adresse du fabricant, poids, date expédition, date livraison. Exemple d'étiquette ci-dessous.



	Fiche technique / product specification	Page 1 sur 3
	Préparation pour moelleux saveur citron - BIOLOGIQUE Lemon flavoured cake mix - ORGANIC	

DENOMINATION DE VENTE / SALES DENOMINATION

Préparation pour moelleux saveur citron biologique / Organic lemon flavoured cake mix

LISTE DES INGREDIENTS / INGREDIENTS

Sucre de canne*, amidon de maïs, farine de riz blanche*, féculé de pomme de terre*, arôme naturel de citron, poudres à lever (bicarbonate de sodium, bitartrate de potassium), sel. *issus de l'Agriculture Biologique conformément au règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008. Cane sugar*, corn starch*, white rice flour*, potato starch*, natural lemon flavouring, raising agents (sodium bicarbonate, potassium bitartrate), salt. *from Organic Farming according to the regulation (EC) n° 834/2007 and provisions of the regulation (EC) n°889/2008.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Paramètres / Parameters	Unité / Unit	Mini - Maxi
Humidité / Moisture	%	≤ 3%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Paramètres / Parameters	Unité / Unit	Mini - Maxi
Microorganismes aérobies à 30°C / Aerobic microorganisms at 30°C	UFC/g	< 10 000
Levures / Yeasts	UFC/g	< 100
Moisissures / Moulds	UFC/g	< 500
E. coli / E. coli	UFC/g	< 10
Salmonelles / Salmonella	UFC/g	Absence dans 25 g / Absence in 25 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

Paramètres / Parameters	Données / Data
Texture / Texture	Poudre / Powder
Odeur / Odour	Caractéristique du citron / Typical of lemon

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES / ADDITIONAL INFORMATION**DLUO / Shelf-life** : 18 mois / months**Conditions de stockage et de conservation** : A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. / To be kept in a cool and dry place.**Conditions de transport / Delivery conditions** : Pas de conditions particulières. / No particular conditions.**Conditionnements disponibles / Available packagings** : Sachet de 300 g en étui : pour un moelleux de 8 parts / 300 g sachet en case : for a cake of 8 slices.

Seau 5 kg / 5kg bucket

OGM / GMO : Absence / Absence.**Ionisation / Ionization** : Non / No.**Métaux lourds - pesticides / Heavy metals - pesticides** : Conforme à la législation européenne / Conform to European legislation.

	Fiche technique / product specification	Page 2 sur 3
	Préparation pour moelleux saveur citron - BIOLOGIQUE Lemon flavoured cake mix - ORGANIC	

ALLERGENES (selon liste Annexe IV Décret 2008-1153) / ALLERGENS (according list Annex IV Decree 2008-1153)

Allergènes / Allergens	Présence intentionnelle dans le produit / Presence in the product	Risque de contamination croisée / Risk of cross- contamination
Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts	NON / NO	NON / NO
Céleri / Celery	NON / NO	NON / NO
Crustacés et produits à base de crustacés / Crustacean	NON / NO	NON / NO
Fruits à coque et produits à base de ces fruits / Nuts	NON / NO	NON / NO
Gluten / Gluten	NON / NO	OUI / YES
Graines de sésame et produits à base de sésame / Sesame seeds	NON / NO	NON / NO
Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Milk (including lactose)	NON / NO	NON / NO
Lupin et produits à base de lupin / Lupine	NON / NO	NON / NO
Mollusques et produits à base de mollusques / Shellfishes	NON / NO	NON / NO
Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard	NON / NO	NON / NO
Œufs et produits à base d'œuf / Eggs	NON / NO	OUI / YES
Poissons et produits à base de poissons / Fishes	NON / NO	NON / NO
Soja et produits à base de soja / Soya	NON / NO	NON / NO
Sulfites (SO ₂ > 10 mg/kg) / Sulphites (SO ₂ > 10 mg/kg)	NON / NO	NON / NO

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit non préparé) / NUTRITIONAL VALUES (per 100 g of unprepared product)

Nutriments / Nutrients	Valeurs / Values
Energie / Energy	1550 kJ - 365 kcal
Matières grasses / Total fat	0 g
dont acides gras saturés / of which saturates	0 g
Glucides / Carbohydrate	90 g
dont sucre / of which sugars	45 g
Protéines / Protein	1,0 g
Sel / Salt	1,1 g

MODE D'EMPLOI / INTRUCTIONS FOR USE

Pour 1 moelleux saveur citron de 8 parts : 300 g de préparation, 3 œufs et 125 g de beurre
 Temps de préparation : 5 min - Temps de cuisson : 25 min.
 Verser dans un récipient la préparation, les œufs et le beurre fondu.
 Battre au fouet jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.
 Verser dans un moule préalablement beurré et cuire pendant 25 min à 150°C (th. 5).
 Démouler après complet refroidissement.

For 1 lemon cake of 8 pieces: 300 g of preparation, 3 eggs and 125 g butter
 Preparation time : 5 min - Cooking time : 25 min
 Pour into a bowl the preparation, eggs and the melted butter.
 Whisk until having a smooth and homogeneous texture.
 Pour into a buttered mold and bake for 25 min at 150°C (the. 5).
 Let cool before unmolding.

	Fiche technique / product specification		Page 3 sur 3
	Préparation pour moelleux saveur citron - BIOLOGIQUE Lemon flavoured cake mix - ORGANIC		

DONNEES LOGISTIQUES / LOGISTIC DATA

Code article / Item code	4360010	4360080
Code EDI / EDI Code	3278584360019	3278584360088
GTIN Carton / Outercase GTIN	13278584360016	13278584360085
Poids net de l'UVC (kg) / Net weight of product (kg)	0,3	5
Poids brut de l'UVC (kg) / Gross weight of product (kg)	0,34	5,23
Conditionnement / Packaging	Sachet plastique dans etui carton / Plastic bag in cardboard case	Seau plastique - couvercle clipsé / Plastic bucket - clipped lid
Nombre d'UVC par colis / Number of products per outercase	7	1
Longueur de l'UVC (cm) / Length of product (cm)	13	24
Largeur de l'UVC (cm) / Width of product (cm)	4,5	24
Hauteur de l'UVC (cm) / Height of product (cm)	18,5	20,5
Longueur du colis (cm) / Length of outercase (cm)	13,7	24
Largeur du colis (cm) / Width of outercase (cm)	33,2	24
Hauteur du colis (cm) / Height of outercase (cm)	19,5	20,5
Nombre de colis par couche / Number of cases per layer	18	15
Nombre de couches / Number of layers	6	5
Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet	108	75
Nombre de produits par palette / Number of products per pallet	756	75
Code douanier / Custom code	1901200000	1901200000
Origine (pays de transformation) / Origin (country of processing)	FRANCE	FRANCE

Code produit : 76844
Code article Marché : bs.1.6

76844 Brocoli BIO

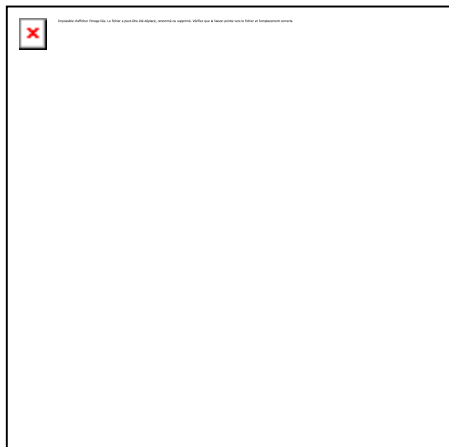


Description :

Blanchi. Issu de l'agriculture biologique.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Espagne

Marque : Davigel



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation surgelée, four vapeur 100°C : 5 à 6 minutes, eau bouillante salée : 6 à 7 min (à compter de la reprise de l'ébullition), micro-onde (dans un plat couvert avec un fond d'eau) 850W : 4 min.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.4	3.5	1.47	= 3	0.5	0.02	= 0.03	= 12	= -	34.1	142

Rapport P/L : 4.80

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20 **Classification** : Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

INGREDIENTS :

100% brocolis issus de l'agriculture biologique.

Mat. Première principale (origine): Espagne



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 28.11.2019
" sous réserve de modifications des codifications "

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur verte mate uniforme.

Goût : Caractéristique - sans goût étranger.

Texture : Ferme et non fibreuse.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code EAN de l'UMC : 3220440080869

T° de conservation (°C) : Mini 18-

Dimensions carton en cm : L 25.300 x l 40.300 x h 17.800

Identification du fabricant : 21.23399/NA

Nom du fournisseur : 102987 CONGELADOS DE NAVARRA, SAU

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 175.000

Code produit : 76167
Code article Marché : bs.1.9

76167

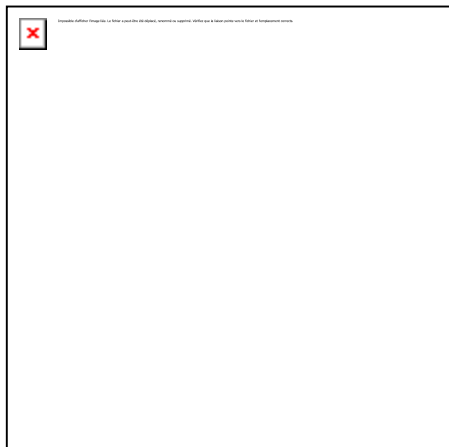
Boulette de lentille verte bio



Description :

A base de lentilles vertes, semoule de maïs, semoule de blé, blé, petits légumes (carotte et chou-fleur) et légèrement épicée.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Calibre : 15 g env.
Conditionnement – calibre : CT 3.6 KG 15 G ENV
Infos complémentaires : boulette 15 g environ
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 3.600
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Pré cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au four mixte : produit encore congelé et disposé sur une plaque anti-adhésive - 240°C, 20% d'humidité, 8 min.
A la friteuse : 180° 2min
Ne pas faire chevaucher les boulettes et ne pas cuire dans une sauce.

LES PLUS PRODUITS :

100% végétal et à base de matières premières issues de l'agriculture biologique, un produit de qualité, simple et naturel, élaboré à plus de 50% de légumineuses.
Portionnable à souhait pour coller aux besoins des différents convives.
Texture fondante à cœur et croustillante en surface.
Sans soja. Sans huile de palme. Légumineuses origine France. Certifiée bio. P/L > 1

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
9.5	23.1	0.9	= 6	3.8	0.4	= 0.7	= 280	= -	165	690

Rapport P/L : 2.50

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 3/20 maxi **Classification** : Préparations, plats à base de viande, poisson, oeuf, fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé par portion

INGREDIENTS :

Lentilles vertes* (50%), semoule de maïs*, semoule de blé*, flocons de blé*, carottes*, chou-fleur*, huile de tournesol*, oignons*, farine de blé*, sel marin, ail*, herbes de Provence*, menthe*, cumin* et poivre*. *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Mat. Première principale (origine): France



14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 30.11.2018
" sous réserve de modifications des codifications "



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

GARANTIES :
Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Gluten

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3760257090267

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39 x l 19.500 x h 13

Identification du fabricant : EMB 26116

Nom du fournisseur : 103393 ICI&LA

Recette sans porc

PALETISATION :

 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 180.000

Code produit : 76843
Code article Marché : bs.1.2

76843 Epinard branches BIO



Description :

100% épinards issus de l'agriculture biologique.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France / Belgique / Pays-Bas / Allemagne

Marque : Davigel



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 360
Etat du produit : Blanchi

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.8	0.6	0.1	= 2.2	0.5	0.1	= 0.05	= 20	= -	23	94

Rapport P/L : 5.60

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20 **Classification :** Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

INGREDIENTS :

100% épinards issus de l'agriculture biologique.

Mat. Première principale (origine): France



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 12.01.2021
" sous réserve de modifications des codifications "

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3220440081064

T° de conservation (°C) : Mini 18-
Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 25.500 x h 10

Identification du fabricant : BE 0427405457

Nom du fournisseur : 103291 CROP'S VEGETABLES NV

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 165.000

Code produit : 76986
Code article Marché : bs.1.1

76986
Carotte en rondelles



Description :

Des carottes issues de l'agriculture biologique, lavées, pelées, coupées, blanchies et surgelées individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Davigel



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.500
Unité Minimum de Commande (UMC) : ST
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Blanchi

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
0.6	4.9	4.6	2.5	0.4	0.1	0.13	52	-	31	128

Rapport P/L : 1.50

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : En cours **Classification :** Analyses de la diététicienne en cours

INGREDIENTS :

100% carottes issues de l'agriculture biologique (France), trace eventuelles de celeri

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 12.01.2021
" sous réserve de modifications des codifications "

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440081187

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 35.500 x l 25.500 x h 11

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

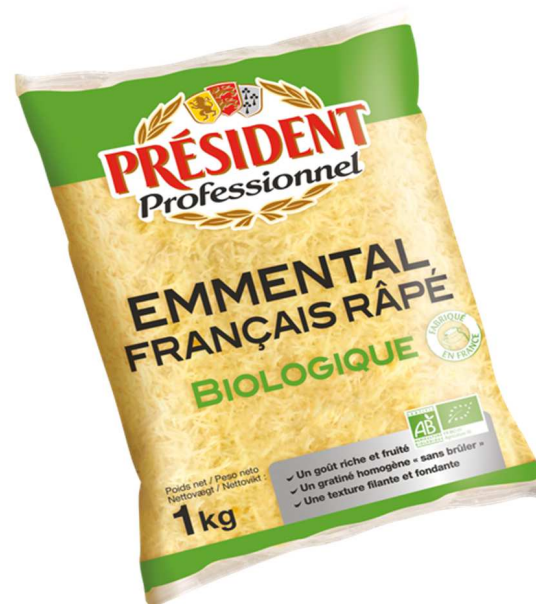
Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 180.000

Nom du fournisseur : 103521 AGRIFREEZ SAS



Emmental râpé biologique, Président Professionnel 1kg



Un goût riche et fruité
Un gratiné homogène « sans brûler »
Une texture filante et fondante



Fromages Solutions

Produit

Dénomination légale	Emmental français issu de l'agriculture biologique
Ingrédients	LAIT de vache pasteurisé issu de l'agriculture biologique, sel, ferments lactiques.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	40 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Conservation après ouverture	A conserver au froid dans l'emballage refermé et utiliser sous 5 jours.
Code article	38843 01
EAN 13	3428200388433
DUN 14	03428201388432
OGM	<0,9ppm conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	34 x 24

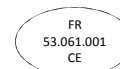
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1532 kJ 369 kcal	460kJ 111kcal	18% 18%	5% 6%
Matières grasses :	29 g	8.7g	41%	12%
dont acides gras saturés :	21 g	6.3g	105%	32%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	27 g	8.1g	54%	16%
Sel :	0,83 g	0.25g	14%	4%
Calcium :	970 mg	291mg	121%	36%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	10			
Dimensions (L x l x h en cm)	39	x	29	x 33
Poids net / brut (kg)	10	/		10,55
Palettisation				
Nombre de colis par couche	8			
Nombre de couches par palette	5			
Nombre de colis par palette	40			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 179,5
Poids net / brut (kg)	400	/		447



SOCIETE FROMAGERE DE CHARCHIGNE

Certifications : ISO 14001, ISO 22000, BRC, IFS, ISO 50001

11/07/2018

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes



PILON de POULET "Biologique"

120/160g x32

Validation Sca Qualité

Contrôlé par B GABEL

Approuvé par B GABEL

Validé par B GABEL

Description Produit

Pilon de Poulet "Biologique" - avec peau et os - déjointée anatomiquement

Alimentation avec 90% minimum de mat prem issues de l'agriculture b

Souche croissance lente / Durée élevage : 81 jours mini.

Description Qualité Produit

Aspect : paré - sans défaut apparent

Couleur : blanc crème

Texture : absence de suintement et de poissage - absence de souillure importante, d'infiltration séreuse ou sanguinolente, d'hématome profond.

Saveur/Odeur : odeur franche.



photo non contractuelle

Etat :	FRAIS	T° de conservation :	+0°C / +4°C	Poids Fixe :	NON
Conditionnement :	VRAC	DLC Commerciale :	7 JOURS	GENCOD :	3422210416933

Origine / Traçabilité

Produits nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée de l'œuf au produit fini (n° de lot). Amont intégré ; réservé produit Bio.

Estampille sanitaire possible

FR-85.223.001-CE

Procédés de fabrication

Abattage - plumage/éviscération - ressuage ; découpe - parage - calibrage - mise en forme ; conditionnement (emballage/étiqu)

Caractéristiques Microbiologiques

Conformes au règlement CE 2073/2005 - note de service de la DGAL sur Listeria du 05/01/06 et aux critères indicateurs d'hygiène FIA.

Ingrédients

Produit frais. Sans allergènes connus.

Labell / certif (CIDEF ou ECOCERT)

Produits issus de l'Agriculture Biologique (AB), contrôlés et certifiés par Ecocert FR-BIO-01.

Mode de consommation

Produit cru imposant une cuisson à cœur.

Fréquence GEM/RCN

Libre.

Produit non concerné par les obligations d'étiquetage OGM des règlements 1829 et 1830/2003/CE.		Allergènes contenus ou traces : voir la liste des ingrédients.				Produit non ionisé.		Ces spécifications sont données à titre d'information ponctuelle et n'ont pas de valeur contractuelle.	
Code Produit		541 693						Caractéristiques Physico chimiques g/100g	
Calibre		120/160g							
Poids unité conso (en g)		120 - 160							
Poids UV (en kg)		3,84 / 5,12							
Unité de Vente		32 pilons							
Nb pièces à cder		/vrac							
Qté mini à cder		1 UV							
unité facturation		Kilo							
GENCOD		3422210416933							
Dim carton (Llh)		400-300-110							
Nb pièces carton		1							
Nb cartons / couche		8							
Nb couches / palette		10							

Mat grasses		6,00
dont acides gras saturés		1,60
Glucides		0,20
dont sucres		0,20
Fibres alimentaires		0,00
Protéines (ex Protides)		20,00
Sel		0,20
Sodium (sel/2,5) en g		0,08
Collagène		0,00
Energie (kcal)		135,00
Energie (kJ)		567,00
% P/L (Prot / Lipides)		3,33
% C/P (Collag / Prot)		0,00%
% exsudats		0,00%
Teneur Omega 3		

Etiquette poche - Conforme Normes INCO

Dénomination de vente, n° lot, DLC, poids, T° de conservation, estampille sanitaire, nom et adr du fabricant. Ex d'etiq ci-dessous.

**Etiquette bout de colis**

n° lot, n° agrément, dénomination de vente, DLC, T° conservation, nom et adresse du fabricant, poids, date expédition, date livraison. Exemple d'étiquette ci-dessous.



Code produit : 74042
Code article Marché : bs.1.3

74042
Haricot vert BIO



Description :

Haricot vert Cru issu de l'agriculture biologique

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Paysan Breton



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 4 ST 2.5 KG
Infos complémentaires : non calibré
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 10.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Blanchi

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.7	4.4	1.14	= 3.3	0.1	0.03	= 0.02	= 8	= -	32	134

Rapport P/L : 17.00

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20 **Classification :** Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

INGREDIENTS :

100 % haricots verts. Issu de l'agriculture biologique.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 13184034265230

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 40 x l 26 x h 30

Identification du fabricant : EMB 22136

Nom du fournisseur : 102469 GELAGRI

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 195.000



Centre technique
interprofessionnel
des fruits et légumes

FICHE TECHNIQUE : KIWI BIOLOGIQUE

Modifiée le 10/08/2018



Introduction

La campagne française de kiwi démarre en novembre et se termine en juin. Le sud-ouest du territoire, Lot-et-Garonne, Landes, Tarn-et-Garonne et Pyrénées-Atlantiques, représentent environ 70 % de la récolte hexagonale. Les importations s'élèvent aux trois quarts de la production française. L'Italie est l'origine privilégiée avec près de la moitié de ces volumes. Si on y ajoute la Nouvelle-Zélande et le Chili, ces trois pays représentent plus de 90 % des imports.

Ce fruit qui a été baptisé « kiwi » par les Néo-Zélandais, lors du développement des cultures commerciales en 1950, est en fait l'*Actinidia Deliciosa* ou Yang-tao, appelée aussi « Groseille de Chine ». Cette liane fut décrite comme une plante à treille par un jésuite français, le Père Pierre le Chéron d'Incarville, en mission à Pékin vers 1750. Il existe plus d'une soixantaine d'espèces recensées avec des formes et des couleurs de chairs très différentes de celles consommées en Europe.

L'*actinidia* est une liane vigoureuse qui atteint 10 m d'envergure. Pour la production, il faut des plants « femelles » et des plants « mâles ». La culture nécessite une structure de tuteurage importante. Elle s'adapte bien au climat tempéré du sud de la France, car le kiwi craint les gelées printanières et le vent.

Code marché : BFL.1.3
Code TerreAzur : 231950

Les variétés à chair jaune sont plus délicates à produire et entraînent des coûts plus élevés.

Valeurs nutritionnelles

Ce fruit rafraîchissant et peu sucré couvre une grande partie des besoins quotidiens en vitamine C, avec un faible apport calorique (47 kcalories ou 196 kJoules aux 100 g). Il représente une très bonne source de minéraux et apporte également une quantité appréciable de vitamines (B9 et E) et des fibres (2,5 g aux 100 g).

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G

ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
80	0,05	0,01	0,04	0,4	0,23	0,13	-	0,04	3
73%	2%	7%	3%	3%	5%	7%	-	12%	25%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

VARIÉTÉ	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
HAYWARD Variété dominante. Forme ovoïde renflée et ventrue, épiderme brun velouté. Chair vert pâle ponctuée de pépins noirs. Goût agréable. Représente 90 % de la commercialisation.		France-Italie-Grèce Nouvelle-Zélande Chili												
ZESPRI GOLD™ Forme ovoïde avec un mucron pistillaire important. Peau brune presque lisse. Chair jaune doré. Saveur très sucrée.		France-Italie Nouvelle-Zélande												
SUMMER KIWI® Plus précoce que l'Hayward. Plus sucré. Calibre moyen et conservation moins longue que l'Hayward.		France												

Il existe une nouvelle variété de kiwi jaune français appelé Jintao® dont la qualité gustative très satisfaisante, et le potentiel de conservation, le rend prometteur. L'appellation kiwi de l'Adour est protégée par un label rouge. Les fruits vendus sous ce sigle répondent à des critères de qualité supérieurs définis par un cahier des charges.

Code marché : BFL.1.3
Code TerreAzur : 231950

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Présence sur le marché Français												
Période optimale												

Norme obligatoire

Le kiwi est soumis à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le règlement N°543/2011 modifié. Cette norme définit des catégories Extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé en Europe.

CATEGORIE	EXTRA	I	II
Qualité	Supérieure	Bonne Chair ferme et saine	Chair raisonnablement ferme et sans défauts sérieux
Forme	Bien développés	Légers défauts admis	Défauts admis
Coloration	Typique de la variété	Légers défauts admis	Défauts admis
Epiderme	Exempt de défaut	Défauts $\leq 1 \text{ cm}^2$	Défauts $\leq 2 \text{ cm}^2$

Le kiwi français est soumis à un accord interprofessionnel valable jusqu'en décembre 2019. Cet accord stipule que le kiwi Hayward produit en France ne peut pas être récolté avant le 10 octobre et ne peut pas être commercialisé avant le 6 novembre.

Au stade de gros, le taux de sucre doit être au minimum de 9,5 % Brix.

Le kiwi biologique est soumis aux règlements 834/2007 et 889/2008 relatifs à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Correspondance calibre/poids

Calibre

Poids minimum

90 g pour la catégorie Extra

70 g pour la catégorie I

65 g pour la catégorie II

Différence de poids entre le plus gros et le plus petit fruit dans chaque colis : 15 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g

20 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 et 120 g

Code marché : BFL.1.3
Code TerreAzur : 231950

30 g pour les fruits d'un poids de 120 g et +

Nombre	Calibrage Néozélandais	Calibrage Français
	en plateau de 3,5 kg	en plateau de 3 kg
	Poids moyen du fruit (en g)	poids moyen du fruit (en g)
46		65 à 70
42	78 à 87	70 à 75
39	87 à 98	75 à 80
36	98 à 107	80 à 85
33	107 à 116	85 à 95
30	116 à 127	95 à 105
27	127 à 138	105 à 115
25	138 à 150	115 à 125
23		125 à 135
20		135 à 155

Critères d'achat, qualité et goût

Fruits de forme régulière, de couleur franchement brune pour la plupart des variétés, fermes ou souples à chair vert pâle ou jaune pâle et pépins noirs. Vérifier l'état de maturité à réception, éliminer les fruits mous, trop mûrs. Le kiwi à chair jaune Zespri Gold™ est prêt à consommer dès réception. Fruit délicat, il peut être comparé à un fruit d'été, car il est récolté plus mûr que le vert ; il est à manipuler avec précaution, en raison de sa faible fermeté et de son mucron saillant (excroissance située au sommet du fruit).

Kiwi en RHD

Un fruit facile à consommer et incontournable en RHD, il est bon marché et de qualité nutritionnelle reconnue. Le kiwi vert plaît pour son goût rafraîchissant et sa belle couleur. Le kiwi jaune est sucré et son goût évoque un mélange de saveurs de mangue, de citron et de pêche. Coupé en deux par le milieu, il se mange à la petite cuillère, s'il est assez mûr. Pour l'utilisation en tranches, il faut préférer des kiwis verts assez fermes.

Durée de vie

À maturité de consommation, la durée de vie du kiwi n'excède pas 24 à 48 h à température ambiante. À 4 °C dans une atmosphère humide, le kiwi (Hayward) peut se conserver 5 jours. La durée de vie du Zespri Gold™ est plus courte compte tenu qu'il est consommé plus ferme (1 à 2 jours maximum).

Code marché : BFL.1.2
Code TerreAzur : 151197



CLEMENTINE BIOLOGIQUE

Modifiée le 10/08/2018



Introduction

Les principaux producteurs européens de clémentines et de petits agrumes biologiques sont l'Italie et l'Espagne. Les importations françaises proviennent majoritairement de la péninsule ibérique. Dans une moindre mesure, les clémentines marocaines sont également commercialisées en France. Israël est une origine de plus en plus présente sur le marché hexagonal, notamment en fin de saison. Des fruits originaires d'Afrique du Sud et d'Argentine complètent le calendrier pendant la période estivale. Sur le marché français la campagne de clémentines débute courant septembre avec les variétés les plus précoces d'Espagne.

La clémentine a une double origine : elle est d'abord issue d'une variété de mandarine chinoise (appelée mandarine de canton), mais également d'une greffe accidentelle réalisée en Algérie par le père Clément Rodier en 1902 d'un mandarinier sur un bigaradier, oranger indien introduit en Méditerranée via le Golfe

Persique.

La clémentine sera implantée en Corse avec succès par les pieds-noirs. Quant à la production algérienne, jadis florissante, elle périclité peu à peu au profit de l'Espagne à partir des accords d'Evian en 1962.

Code marché : BFL.1.2
Code TerreAzur : 151197

Valeurs nutritionnelles

La clémentine contribue efficacement en hiver à la couverture des besoins en vitamine C, indispensable aux défenses de l'organisme (rôle anti infectieux). 1 portion = 140 g (2 fruits moyens).

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G
ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
41	0.3	0.08	0.04	0.3	0.2	0.04	0.001	0.026	0.55
37%	10%	6%	3%	2%	4%	3%	2%	8%	5%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

La clémentine lance la saison des agrumes d'hiver. Fruit très facile à consommer, il plaît aux enfants à condition de privilégier les variétés sans pépins.

[illegible]

Code marché : BFL.1.2
Code TerreAzur : 151197

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché français												

Norme obligatoire

La clémentine est soumise à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le règlement N° 543/2011 modifié. Cette norme définit des catégories extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé en Europe.

La teneur en jus doit être au minimum de 40 %.

Les mentions « Clémentines sans pépins », « Clémentines » (de 1 à 10 pépins) ou « Clémentines avec pépins » (plus de 10 pépins), s'indiquent selon ce qui convient.

La clémentine biologique est soumise aux règlements 834/2007 et 889/2008 relatifs à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Correspondance calibre/poids

CALIBRES USUELS		
CODE CALIBRE	DIAMETRE EN MM	NOMBRE DE FRUITS AU KILO
1-XXX	78 mm et +	
1-XX	67-78 mm	
1 ou 1-X	63-74 mm	Moins de 12
2	58-69 mm	12 à 13
3	54 -64 mm	14 à 15
4	50-60 mm	16 à 18
5	46-56 mm	19 à 21
6	43-52 mm	22 à 24
7	41-48 mm	25 à 27
8	39-46 mm	28 à 30
9	37-44 mm	31 à 33
10	35-42 mm	34 à 36

Critères d'achat, qualité et goût

La clémentine plaît par sa coloration brillante, bien orangée, son goût, son absence de pépins, la finesse de sa peau.

Code marché : BFL.1.2
Code TerreAzur : 151197

Le fruit doit être ferme au toucher, la peau non décollée du fruit (peau soufflée). Le pédoncule doit être vert vif et fermement attaché au fruit (signe de fraîcheur qui garantit que le fruit n'a pas subi de déverdissement).

Clémentine en RHD

La clémentine bénéficie de nombreux atouts : de qualité gustative relativement constante, peu de problèmes de maturité en pleine campagne et de mise en œuvre facile. Fruit portion par excellence, elle est très utilisée en restauration collective et très peu en restauration commerciale. Depuis 2000 les achats de clémentines en restauration ont progressé de façon modérée, malgré une baisse sur le segment scolaire en gestion directe. Ce produit est particulièrement adapté à une consommation en snacking. Le consommateur plébiscite les variétés sans pépins, à peau facile à éplucher.

Durée de vie

La clémentine se conserve 2 à 3 jours à température ambiante. À 8-10 °C, sa durée de vie peut atteindre 4 ou 5 jours (risque de dessèchement important si le frigo est trop ventilé).



Mise à jour :

16/09/2020

OMELETTE BIO FROM 135GX8 OVIPAC

Code France Frais : 52188

GLN edit : 3014742400100

PRODUITS LAITIERS

Code fournisseur : 8446

Dénomination commerciale OMELETTE FROMAGES BIO 135GX8

Dénomination légale de vente OMELETTE FROMAGES BIO 135GX8

Marque OVIPAC

Code douanier 2106909849

Temp mini 0 °C

N° agrément FR28015015CE

Temp maxi 4 °C

Pays mat 1ère France

Durée de vie production 28 jours

Signe de qualité BIO

Durée de vie entrepôt 14 jours

GEMRCN

Lait à l'école



**

Conditions particulières d'utilisation / Mode d'emploi

Couvrir la barquette avec du film étirable, stocker à 0/4°C et consommer dans les 48H suivant l'ouverture

Allergènes

Oeuf, lait,

Ingrédients

Ingrédients issus de l'agriculture Biologique (OEUF, LAIT écrémé, emmental (LAIT, sel, ferments, enzymes, gélifiant: chlorure de calcium, amidon de maïs)), amidon de riz, sel

Déclaration nutritionnelle pour 100Gr

Energie (kJ)	663
Energie (kcal)	159
Matières grasses	10.2
Acides gras saturés	2.9
Glucides	4.3
Sucres	1.6
Protéines	12.5
Sel	0.9

Données logistiques

	EA - Unité vente	CA - Carton	PL - Palette
GTIN	03474240084460	13474240084467	83474240084466
Poids Net (kg)	1.08	6.48	349.92
Largeur (cm)	17.6	32.5	80
Longueur (cm)	32.5	34.5	120
Hauteur (cm)	4.8	14	141
Qté UVC	1	6	324

UVC/ carton	Carton / couche	Couche / palette	Carton / palette	UVC / palette
6	6	9	54	324

OGM

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés

Ionisation

Le produit ne met en oeuvre aucune matière première ionisée
Le produit ne fait l'objet d'aucune ionisation

*Les informations contenues dans ce document ont été rédigées à partir d'informations transmises par le fournisseur. La responsabilité de FFR ne peut en aucun cas être engagée pour les informations mentionnées dans ce document. ** photo non contractuelle

ORIGINE	Landes (France)
VARIETE/TYPE	Carottes des sables
LABEL	Issu de l'Agriculture Biologique
ORGANISME CERTIFICATEUR	Ecocert France
CONDITIONNEMENT	1 et 5 kg
	Poches sous vide 90 microns
CONSERVATION	Scellage sans mise sous vide
	DLC = 7 jours
	Température de stockage : 4°C
LABORATOIRE DE SUIVI ET CONTROLE SANITAIRE	ABioC – Groupe QUALTECH
TAILLE COUPE DISPONIBLE	2 mm
SAISONNALITE	Juin à avril
ETIQUETAGE UNITAIRE	Logo Terra Alter Gascogne – Raison sociale et adresse Dénomination du produit DLC – A consommer avant le : Poids net N° de Lot Origine du produit Logo AB France et UE N° organisme certificateur Code barre Consignes de conservation
VALEURS NUTRITIONNELLES Source : Table Ciqua 2016 de composition nutritionnelle des aliments	<u>Energie</u> : 153 kJ/100g <u>Protéines</u> : 0,7 g/100g <u>Glucides</u> : 6,4 g/100g <u>Lipides</u> : 0.26 g/100g <u>Sucres</u> : 5.51 g/100g <u>Sodium</u> : 39 g/100g

Code marché : bfl1.10
Code TerreAzur : 102678

VISUEL





FICHE TECHNIQUE : BANANE BIOLOGIQUE

Modifiée le 10/08/2018



Introduction

Disponible 12 mois sur 12, la banane est le 4e produit agricole mondial après le riz, le blé et le maïs. C'est le fruit le plus consommé au monde. Le marché européen de la banane est très combattu. Son approvisionnement se fait en « banane dollar » produite en Équateur, au Costa Rica, au Surinam ou en Colombie et distribuée par les multinationales américaines, puis en banane ACP originaire d'Afrique (Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana et Surinam), des Caraïbes (République dominicaine) et du Pacifique et enfin en banane communautaire issue de Guadeloupe et de Martinique.

L'approvisionnement européen en banane biologique est essentiellement issue de la « zone dollar » (République Dominicaine, Colombie, Costa Rica) et d'Afrique (Ghana). La production communautaire de bananes biologique est quasiment inexistante.

Originaire de la vallée de l'Indus, la banane a été découverte par Alexandre le Grand en 327 avant J.-C. Elle n'apparaît en Europe qu'à la fin du XIXe siècle avec la mise en service des navires à cales réfrigérées.

C'est une herbe tropicale géante très fragile dont le cycle de vie varie de 10 à 12 mois selon la période. Les bananes sont cueillies vertes encore immatures pour

Code marché : BFL.1.1
Code TerreAzur : 212329

pouvoir être transportées dans les bananiers, des navires spéciaux équipés pour assurer une température minimum de 12 °C.

Une fois arrivées dans la région de consommation, les bananes vont passer, selon la demande, 4 à 8 jours en « mûrisserie », à une température comprise entre 16 et 18 °C. Cette étape en chambre de mûrissage est indispensable : l'apport d'azétyl qui y est réalisé (mélange d'azote 95 % et d'éthylène 5 %) déclenchera le processus de maturation et donnera une couleur jaune spécifique aux bananes sans nuire aux qualités organoleptiques et sans danger pour le consommateur.

Valeurs nutritionnelles

En raison de la présence de ses glucides provenant de la transformation de l'amidon, la banane est un fruit énergétique, apportant 90 kcalories aux 100 g (376 kJoules). La présence de minéraux y est forte, avec notamment le potassium (385 mg), le magnésium (30 mg) et le fer (0,4 mg).

Contrairement aux idées reçues, la banane contient peu de matières grasses, elle ne fait pas grossir et se digère facilement grâce à ses fibres alimentaires présentes en quantités assez élevées (2 g/100 g).

Aliment sain et digeste, la banane participe aussi au maintien des défenses immunitaires grâce à ses apports en vitamines C et B. C'est un fruit complexe.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G

ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
12	0,15	0,04	0,07	0,61	0,28	0,5	0,003	0,023	0,29
11%	5%	3%	4%	4%	6%	28%	6%	8%	2%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

Bien qu'il existe une dizaine de groupes de « banane dessert » commercialisables dans l'Union Européenne, le marché est principalement approvisionné par les variétés du groupe « Cavendish ».

VARIETE	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
"GRANDE NAINE" ou GIANT CAVENDISH Fruit long, assez courbé, pédoncule moyen.	Amérique centrale / Afrique												
"PETITE NAINE" ou "DWARF CAVENDISH Fruit moyen, courbé, pédoncule moyen.	Canaries / Etats-Unis												
FIGUE SUCREE ou FREYSSINETTE ou BANANE NAINE Fruit de petite longueur, peau fine, lisse, à chaire dorée, dense parfumée et très sucrée.	Afrique - Antilles - Asie												

Calendrier de commercialisation

Code marché : BFL.1.1
Code TerreAzur : 212329

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché français												

Norme obligatoire

Avant mûrisserie, la banane est régie par l'OCM banane. La banane issue des Antilles est soumise à l'arrêté ministériel 20/11/75 modifié par l'arrêté ministériel 22/08/85. Cette norme définit des catégories Extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé.

CRITERES	CATEGORIE		
	EXTRA	I	II
ASPECT EXTERNE			
Forme	Qualité supérieure. Très légères altérations de l'épiderme.	Légers défauts de forme et d'épiderme.	Défauts de forme et d'épiderme plus importants.
Epiderme			
Coloration			
ASPECT INTERNE	Pulpe non affectée		
FRAICHEUR/MATURITE	Doigts fermes au toucher		
TOLERANCE ET QUALITE	5%	10%	10%

Les bananes doivent être épistillées, sans brûlures, sans dommages prononcés liés aux basses températures (frisures), ni meurtrissures affectant la pulpe. Elles ne doivent pas présenter de défauts de coupe marqués.

La banane biologique est soumise aux règlements 834/2007 et 889/2008 relatifs à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Correspondance calibre/poids

Calibre

Il se mesure par la longueur du fruit (le long de la face convexe) et par le grade (épaisseur de la section transversale). La longueur minimale est de 14 cm pour toutes les catégories, sauf pour les bananes produites à Madère, aux Açores, en Algrave, en Crète, en Laconie et à Chypre qui peuvent être commercialisées dans l'Union Européenne avec une longueur inférieure si elles sont classées en catégorie II.

Le grade minimum est de 27 mm pour toutes les catégories.

Une main de banane possède en moyenne de 6 à 8 doigts et pèse environ 1 kg.

Tolérance de calibrage

10 % pour toutes les catégories dans la limite de 1 cm pour la longueur minimale de 14 cm. La longueur est réduite de 1 cm si le pédoncule est égal ou inférieur à 2 cm.

Code marché : BFL.1.1
Code TerreAzur : 212329

Présentation

Elles sont vendues en mains d'au moins 4 doigts. La présentation en doigts isolés est admise.

Échelle de coloration

Une échelle colorimétrique est utilisée pour définir les différents degrés de maturité (du moins mûr au plus mûr).

1	vert	totallement vert foncé
2	vert clair	totallement vert clair
3	tournant vert	plus vert que jaune
4	tournant jaune	plus jaune que vert
5	jaune à l'extrémité verte	
6	jaune	totallement jaune
7	jaune tigré	avec des taches brunes

Critères d'achat, qualité et goût

À l'achat, la maturité de la banane est déterminée par la coloration du fruit ; les codes 5 et 6 étant recommandés pour une consommation immédiate.

Les mûrisseurs utilisant des codes couleurs avec des nuances parfois différentes, il faut toujours s'assurer que l'on dispose du même code que son partenaire. Les bananes doivent être de couleur franche et homogène, fermes, sans traces brunes. Il ne faut jamais les stocker en chambre froide à moins de 12 °C. En dessous de cette température, elles griseront et seront de couleur terne, les bananes « frisent ». De même, elles craignent les températures trop élevées (> 20 °C) qui accélèrent la maturation et risquent de faire ramollir leur pulpe.

Banane en RHD

La banane est un des fruits de prédilection en RHD, car il est très apprécié des enfants mais aussi des adultes.

Elle représente toujours 10 % de l'ensemble des fruits utilisés en RHD, à la 3e place derrière la pomme et l'orange. Fruit portion incontournable, la banane est aussi un fruit bon marché, bénéficiant de bonnes qualités nutritionnelles. Facile à stocker et à mettre en oeuvre, elle offre la possibilité d'une consommation ambulatoire. Perçue par les acheteurs comme un fruit bon marché dont le prix est relativement stable, elle est présente dans l'ensemble des collectivités scolaires et de santé en gestion directe.

À 18 °C, la durée de vie de la banane achetée à une maturité de consommation n'excède pas 24 à 48 heures.



FICHE TECHNIQUE : POMELO BIOLOGIQUE

Modifiée le 18/08/2018



Introduction

Le pomelo est principalement cultivé aux États-Unis (Floride, Texas et Californie), en Israël, en Espagne en Afrique du Sud, en Turquie et en Argentine. Ces origines constituent également l'essentiel des importations françaises.

Pomelo (grapefruit en anglais) et pamplemousse (appelé pummelo ou shaddock en anglais) sont souvent confondus, pourtant il s'agit bien de deux espèces distinctes. Le pomelo (espèce *Citrus paradisi*) est originaire des Caraïbes, tandis que le pamplemousse (espèce *Citrus maxima*) provient du Sud-Est asiatique. On les différencie par leur peau, très épaisse pour le pamplemousse et fine pour le pomelo, et leur chair, peu juteuse pour le premier au contraire du second.

C'est en 1649, à la Barbade, que le capitaine anglais Phillip Shaddock aurait introduit le premier des semences de pamplemoussiers originaires d'Asie aux Caraïbes. Deux siècles plus tard, c'est un Français, le comte Philippi, chirurgien des armées napoléoniennes, capturé par les Anglais à Trafalgar et emprisonné aux

Code marché : BFL.1.6
Code TerreAzur : 201568

Bahamas en 1823, qui découvrit le pomelo ; il en développa les plantations par semis en Floride.

Valeurs nutritionnelles

Faiblement énergétique comme la plupart des agrumes (42 kcalories ou 175 kJoules aux 100 g), le pomelo est surtout apprécié pour sa richesse en vitamine C. Sa saveur acidulée et amère a une action stimulante sur les sécrétions digestives. Consommé nature, il est associé à tous les régimes hypocaloriques.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
37	0.015	0.04	0.02	0.25	0.27	0.04		0.01	0,25
34%		3%	1%	2%	5%	2%		3%	2%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

On distingue plusieurs groupes variétaux selon la couleur de leur chair.

VARIETE & ASPECT	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
MARSH SEEDLESS* (*sans pépins) Chair blonde, peau fine, jaune, légère amertume.	●	Israël - Californie Turquie Afrique du Sud												
RUBY THOMPSON RAY RUBY Chair rose pâle à vif, peau jaune assez fine.	●●	Floride - Texas Israël - Turquie Argentine Afrique du Sud												
STAR RUBY ou SUNRISE Chair rouge foncé, peau fine, jaune avec des plages rose foncés.	●●●	Floride - Israël Turquie												

Il existe aussi une espèce hybride (croisement entre un pomelo et un pamplemousse), Sweetie en Israël ou Oro Blanco aux USA. Sa peau est épaisse, vert clair, sa chair jaune pâle et de très bonne qualité gustative.

Depuis quelques années, une nouvelle variété est apparue sur le marché :

Guangximi you appelé également pamplemousse chinois. Le fruit est gros (de 1 kg à 2,5 kg), moyennement juteux à chair douce. Cette variété est également commercialisée sous l'appellation « Honey pomelo », de décembre à mars.

La coloration : une histoire d'origines...

On distingue deux types d'origines pour le pomelo : l'origine tropicale et l'origine méditerranéenne. Les variétés mûrissant sous des latitudes tropicales bénéficient au cours de leur évolution de températures régulièrement élevées et d'amplitude thermique jour / nuit faible. De ce fait, elles se colorent plus facilement car les températures élevées facilitent la pigmentation de la chair et de l'écorce du fruit

Code marché : BFL.1.6
Code TerreAzur : 201568

par le développement d'un pigment rouge, le lycopène. Les conditions climatiques tropicales permettent également de réduire l'amertume et l'acidité du fruit et d'augmenter la teneur en jus et en sucre.

Les variétés évoluant sous un climat méditerranéen sont soumises à des variations de températures plus importantes et à des températures moins élevées au printemps et en automne. Seules les variétés très riches en lycopène (Star Ruby, Flame) peuvent se colorer. Les autres resteront moins colorées alors qu'elles le seraient devenues sous un climat tropical.

Calendrier de commercialisation

Sa présence est régulière tout au long de l'année grâce aux différentes origines de production.

Consommation: 1,3 kg/personne/an

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Incontestablement, la meilleure origine du pomelo vient des États-Unis (principalement la Floride sur notre marché).

Norme obligatoire

Le pomelo est soumis à la norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N°543/2011 modifié.

Le pomelo biologique est soumis aux règlements 834/2007 et 889/2008 relatifs à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Norme d'application volontaire

Les expéditeurs peuvent, s'ils le souhaitent, indiquer une catégorie sur les colis de produits. Dans ce cas, la marchandise doit correspondre aux exigences de qualité et de calibre de la norme CEE-ONU FFV-14 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pomelos. Si ce n'est pas le cas, l'expéditeur peut, à titre informatif, mentionner sur l'emballage un calibre à sa convenance. Tolérance de qualité (admise dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée) : 5 % en Extra, 10 % en catégorie I et II.

Code marché : BFL.1.6
Code TerreAzur : 201568

CATEGORIES	EXTRA	I	II
Forme, coloration et développement	Typiques de la variété	Légers défauts admis	Défauts admis
Défauts d'épiderme	Pas de défauts. Très légères altérations superficielles admises	Légers défauts se produisant lors de la formation du fruit : Incrustations argentées, roussissement. Légers défauts mécaniques cicatrisés.	Défauts se produisant lors de la formation du fruit : Incrustations argentées, roussissement. Défauts mécaniques cicatrisés.
Tolérance de qualité	5%	10%	10%
Tolérance de calibrage	10 % de calibres voisins		

Correspondance calibre/poids

La peau parfois épaisse, le caractère soufflé de certaines variétés en gros calibre, font qu'il n'y a pas beaucoup d'écarts en nombre de fruits au kilo.

CODE CALIBRE	DIAMETRE EN MM	NOMBRE DE FRUITS AU KILO
0	>139	1 à 2
1	109-139	2 à 3
2	100-119	2 à 3
3	93-110	2 à 3
4	88-102	2 à 3
5	84-97	3 à 4
6	81-93	3 à 4
7	77-89	3 à 4
8	73-85	3 à 4
9	70-80	4 à 5

Critères d'achat, qualité et goût

On choisira en priorité les fruits fermes, à peau brillante ou satinée, les meilleures origines étant la Floride et le Texas en rose et rouge, et Israël dans les trois couleurs.

Sa teneur en sucre va de pair avec sa coloration : blanc, plutôt acide ; rouge, sucré.

En fin de campagne, s'assurer d'une bonne fermeté des fruits.

Pomelo en RHD

Il mérite d'être plus souvent utilisé en RHD car son rapport « qualité/prix » permet d'avoir une base pour une entrée, à bon prix. Les variétés à chair colorée ont quasiment remplacé les variétés à chair blanche. Cependant celles-ci peuvent être utilisées nature, en entrée, en association avec avocat, crevette ou pour la cuisson

Code marché : BFL.1.6
Code TerreAzur : 201568

en accompagnement de plats. Préférer le pomelo rouge, plus sucré, pour les desserts.

Durée de vie

Le pomelo se conserve idéalement entre 10 et 15 °C dans une atmosphère peu ventilée. Dans ces conditions, sa durée de vie peut atteindre une semaine.

Code marché : BFL.1.8
Code TerreAzur : 122049



FICHE TECHNIQUE : RAISIN BIOLOGIQUE

Modifiée le 16/08/2018



Introduction

Le raisin français provient de Provence, du Languedoc et du sud-ouest de la France. Les coteaux de Moissac dans le Tarn-et-Garonne et du Ventoux dans le Vaucluse sont en particulier réputés pour leurs terroirs de qualité. La majorité du tonnage consommé est importé, l'Italie représentant l'essentiel de ces volumes.

Le raisin demande un climat tempéré avec un ensoleillement estival favorable à la maturation et des pluies hivernales avec peu de gel. La première récolte intervient 3 ans minimum après la plantation et s'effectue manuellement. Conditionné « bord champ », le raisin est parfois retravaillé (Chasselas AOC de Moissac) et ciselé après la récolte pour retirer les grains abîmés ou déformés.

Valeurs nutritionnelles

Le raisin est le fruit du tonus et de l'énergie ; il est tout indiqué pour les enfants et les adolescents, ainsi que pour les sportifs. Il fournit 72 kcalories (301 kJoules) aux 100 g, essentiellement grâce à ses sucres d'utilisation rapide (fructose et glucose). Il procure des quantités intéressantes de minéraux (près de 500 mg aux 100 g), en particulier potassium, phosphore, calcium et magnésium. Ses vitamines C, B et provitamine A (carotène) sont présentes en petites quantités, mais leur action est renforcée par les pigments anthocyaniques et les polyphénols (vitamine P), qui ont une « activité vitamine C » élevée, bénéfique pour la résistance des vaisseaux capillaires et protectrice pour le système vasculaire.

Le raisin facilite l'élimination des déchets (action diurétique et stimulation du transit intestinal), ce qui explique l'intérêt des cures uvaes.

**POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G
ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR**

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
4	0,03	0,04	0,02	0,3	0,05	0,1	-	0,015	0,7
4%	1%	3%	1%	2%	1%	6%	-	5%	6%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Code marché : BFL.1.8
Code TerreAzur : 122049

Principales variétés et déroulement de la saison

VARIÉTÉ & ASPECT	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
CARDINAL Grain rond, gros, rouge violacé, à peau épaisse.	●	Sud-Est												
ORA Grain rond, moyen, jaune à peau fine.	●	Sud-Est/Sud-Ouest												
PRIMA Grain rond, gros, noir, belle présentation.	●	Sud-Est/Sud-Ouest												
LIVAL Grain rond, gros, noir, à peau épaisse.	●●	Sud-Est												
DANLAS Grain rond, gros, jaune, à peau moyenne.	●●	Sud-Est/Sud-Ouest												
CHASSELAS Grain rond, petit, jaune doré, à peau fine.	●●●	Sud-Est/Sud-Ouest												
CENTENNIAL SEEDLESS Grain allongé, jaune, sans pépin, sucré.	●●●	Sud-Ouest												
MUSCAT DE HAMBourg Grain légèrement allongé, moyen, noir à violet, à peau fine, goût musqué.	●●●	Sud-Ouest												
ALPHONSE LAVALLEE (RIBIER au CHILI) Grain rond, gros, noir, à peau épaisse.	●●	Sud-Est/Sud-Ouest Chili Afrique du Sud												
ITALIA OU IDEAL Grain ovoïde, très gros, jaune, à peau d'épaisseur moyenne, goût légèrement musqué.	●●	Italie du Sud** Sud-Ouest												
RED GLOBE Grain rond, gros, rose à rose violacé, ferme.	●	Italie Chili Afrique du Sud												
RIBOL Grain ovoïde, moyen, noir, à peau épaisse.	●	Sud-Est/Sud-Ouest												
ALEDO Grain allongé, gros, blanc doré, à peau moyenne.	●	Espagne												
NAPOLEON Grain rond, moyen, noir violacé, à peau moyenne.	●	Espagne												
THOMPSON SEEDLESS* ou SULTANINE Grain allongé, gros, vert à jaune doré, sans pépins, à peau moyenne.	●●	Chili Afrique du Sud												
MOSCATEL ou MUSCAT ROSE Grain ovoïde, moyen à petit, rose à rouge.	●	Chili												
FLAME SEEDLESS* Grain rond, moyen à gros, rose foncé.	●	Chili/Afrique du Sud												

* seedless : sans pépins ou apyrène

** Pouilles et Sicile

Le Chasselas de Moissac et le Muscat du Ventoux sont des appellations d'origine contrôlée (A.O.P.).

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Norme obligatoire

Le raisin est soumis à une norme spécifique du règlement CEE 543/2011 modifié qui définit des catégories de qualité Extra, I et II.

Le poids unitaire minimum des grappes est de 75 g.

Code marché : BFL.1.8
Code TerreAzur : 122049

	EXTRA	I	II
Forme, développement et coloration des grappes	Typiques de la variété.	Typiques de la variété.	Légers défauts admis.
Grains	Fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle, recouverts de pruine.	Fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle, recouverts de pruine si possible.	Suffisamment fermes et attachés. Plus irrégulièrement espacés.
Défauts	Totalement exempt	Légers défauts de coloration ou très légères brûlures de soleil admis.	Légers défauts de coloration ou très légères brûlures de soleil admis.
Tolérance de qualité	5%	10%	10%

Le raisin biologique est soumis aux règlements 834/2007 et 889/2008 relatifs à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Correspondance calibre/poids

Le poid unitaire minimum des grappes est de 75 g.

Critères d'achat, qualité et goût

Les grappes doivent être de forme et de coloration homogènes, aérées, souples, la rafle bien verte et ferme. Les grains seront bien formés et développés, de couleur typique de la variété, recouverts de pruine (fine pellicule blanchâtre), sans flétrissement. La présence de pruine est un gage de fraîcheur. Lots homogènes en forme et en couleur. Vérifier si le dessous du colis n'est pas mouillé (signe d'écrasement).

Espèce en RHD

Fruit ayant une bonne image, le raisin plaît par son attrait, ses différentes couleurs et formes de grain ainsi que par sa qualité. L'aspect de la grappe compte beaucoup pour les convives : privilégier les belles grappes et les présenter lavées.

Très facilement fractionnable, le raisin s'adapte parfaitement au portionnement, pratiqué en restauration collective. Selon les publics de convives, le choix se portera sur les variétés à goût neutre ou musqué, et sur les variétés à petits ou à gros grains. Pour les enfants en bas-âge, les variétés sans pépins ou apyrènes (seedless) sont mieux acceptées. Les variétés à gros grains (Italia, Red Globe) ont des peaux relativement épaisses et des pépins importants.

Code marché : BFL.1.8
Code TerreAzur : 122049

Durée de vie

À température ambiante, la durée de vie du raisin n'excède pas 24 à 48 heures. À 5°C, elle peut atteindre 3 jours.



LES 2 VACHES CRÈME DESSERT BIO À LA VANILLE

Colis de 24 pots de 95g

mmmh la crème dessert vachement vachement BIO !

- Fait en Normandie, avec un lait de collecte Bio !
- A la vanille de Madagascar.
- Un dessert dont les petits et grands raffolent !



CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Dénomination

Crème dessert bio à la vanille.

Marque de salubrité

FR 14-370-001 CE

Gencod colis

13661344288673

Conservation

+6°C maximum

DLC produit

Voir sur unité de vente

Lieu de fabrication

France, Le Molay-Littry (14330)

Ingrédients

Lait entier* (71,4%), crème* (**lait**) (11,4%), sucre de canne*, amidon*, poudre de **lait** écrémé*, concentré de carotte* et de pomme*, arôme naturel de vanille, gélifiant: E 407. *Issu de l'Agriculture Biologique.

Allergènes

Lait.

Ne contient pas d'OGM

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	Par portion	% AR ¹ /portion
Energie	605 kJ 144 kcal	575 137	6,9 6,9
Matières grasses (g)	6	5,7	8
Dont acides gras saturés (g)	4,2	4	20
Glucides (g)	18,6	17,7	7
Dont sucres (g)	15,1	14,3	16
Protéines (g)	3,9	3,7	7
Sel (g)	0,34	0,32	5
Calcium (mg)	133	126	16

¹ AR : Apport de Référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal).

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que c'est l'emballage qui fait foi.

OGM : Organisme Génétiquement Modifié

DONNÉES LOGISTIQUES

	Pièce	UV*	Colis	Palette
Format	1x 95g	4x 95g	24x 95g	
Gencod		3661344288676	13661344288673	23661344288670
Code produit	128867	128867	128867	128867
Poids net (kg)	0,095	0,380	2,280	656,640
Poids brut (kg)	0,102	0,408	2,468	752,000
Largeur (mm)	63	126	265	800
Longueur (mm)	63	126	400	1200
Hauteur (mm)	48	48	50	1752
Nombre de pièces		4	24	6912
Nombre d'UV			6	1728
Couches / palette				32
Colis / couche				9
Colis / palette				288

*UV : Unité de Vente

Catégorie Douanière : 9019099 - Support : Pal Euro

Taux de TVA : 5,5%



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.



LES 2 VACHES MYRTILLE



Colis de 16 pots de 115g

Le yaourt Bio vachement vachement Bon !

- Une recette avec des myrtilles Bio.
- Fait en Normandie, avec un lait de collecte Bio !
- Sans additifs.
- Source de calcium



CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Dénomination

Yaourt bio, brassé, sucré, à la myrtille.

Marque de salubrité

FR 14-370-001 CE

Gencod colis

13661344221779

Conservation

+6°C maximum

DLC produit

Voir sur unité de vente

Lieu de fabrication

France, Le Molay-Littry (14330)

Ingrédients

Lait entier*, sucre de canne* 8,4%, myrtille* cuite (6.3%) (soit 8.6% myrtille fraîche), poudre de **lait** écrémé, arôme naturel de myrtille, ferments lactiques (**lait**). *Issu de l'Agriculture Biologique.

Allergènes

Lait.

Ne contient pas d'OGM

VALEURS NUTRITIONNELLES

		Pour 100g	Par portion	% AR ¹ /portion
Energie	kJ kcal	403 96	464 110	6 6
Matières grasses (g)		3	3,5	5
Dont acides gras saturés (g)		2,1	2,4	12
Glucides (g)		13,4	15,4	6
Dont sucres (g)		13,4	15,4	17
Protéines (g)		3,6	4,1	8
Sel (g)		0,13	0,15	2
Calcium (mg)		123	141	18

¹ AR : Apport de Référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal).

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que c'est l'emballage qui fait foi.

OGM : Organisme Génétiquement Modifié

DONNÉES LOGISTIQUES

	Pièce	UV*	Colis	Palette
Format	1 x 115 g	4 x 115 g	16 x 115g	
Gencod		3661344221772	13661344221779	23661344221776
Code produit	122177	122177	122177	122177
Poids net (kg)	0,115	0,46	1,84	412,16
Poids brut (kg)	0,120	0,481	2,001	448,24
Largeur (mm)	73	146	300	800
Longueur (mm)	73	146	400	1200
Hauteur (mm)	56	56	59	1802
Nombre de pièces		4	16	3584
Nombre d'UV			4	896
Couches / palette				28
Colis / couche				8
Colis / palette				224

*UV : Unité de Vente

Catégorie Douanière : 4031091 - Support : Pal Euro

Taux de TVA : 5,5%



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.



Yaourt Biologique aux Fruits

Mixés Banane 100g

Colis de 48 pots de 100g - MAJ Août 2018



YéO frais est la filiale ultra-frais régionale de la coopérative Maîtres Laitiers du Cotentin



Nos yaourts sont fabriqués au lait entier biologique 100% français issu des fermes de nos Producteurs - Coopérateurs. Notre laiterie est située à Toulouse et emploie 190 personnes. Cette fabrication locale est mise en avant sur les pots par le logo « fabriqué dans le Sud-Ouest ».



Expert et leader sur le marché du Bio en GMS depuis plus de 15 ans



Des ingrédients sélectionnés de qualité et certifiés Bio par ECOCERT SAS FR-BIO 01



Des yaourts conformes au GEMRCN :

6 GEMRCN
MIN. /20



Une usine certifiée IFS : version 6 niveau supérieur



4 pots sécables, sans suremballage

Dénomination	Yaourt brassé biologique sucré avec des fruits Banane
Dénomination légale	Yaourts brassés sucrés avec des fruits mixés
Ingrédients	Lait entier*, sucre de canne* 7,8%, banane 5%, poudre de lait écrémé*, arômes naturels, ferments lactiques (contient lait).. (*) Produits issus de l'agriculture biologique Les informations en gras concernent les allergènes
Poids Net	4 x 100 g
DLUO (garantie entrepôt)	15 jours
Température de conservation	+6°C maximum
Code Article	A44070005
Gencod	3454840007274

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Valeurs énergétiques	87 Kcal (368 Kj)
Matières grasses (en g)	3.0
Dont acides gras saturés (en g)	1.9
Glucides (en g)	12
Dont sucre (en g)	12
Protéines (en g)	3.4
Fibres alimentaires (en g)	0
Sel (en mg)	0.12
Calcium (en mg)	105

Conditionnement	
Colisage	48 pots (12 unités de 4 pots)
Dimensions (L x l x h en cm)	39.5 x 26 x 13.2
Poids Brut (Kg)	5.226

Palettisation	108 cartons
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 177
Poids Net (Kg)	518
Poids Brut (Kg)	560
Nombre de colis par couche	9
Nombre de couche par palette	12
Nombre de colis par palette	108

Contact : Service Commercial de YéO Frais
183 avenue des États-Unis - BP 32134 - 31016 Toulouse cedex 02
Tél. : 05 61 58 88 67 / 06 72 90 43 23 – alexia.cabanis@yfrais.fr



FR 31 555 001
CE

Fiches Techniques

Groupement de Commande

« Denrées Alimentaires 31 »

Lycée des Arènes

Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

Biofinesse

BioExpert en Restauration Collective



1 impasse du marché gare - 31200 TOULOUSE

Téléphone 05 61 47 11 12 - Télécopie 05 61 47 13 14 - Email : info@biofinesse.com Site internet : www.biofinesse.com

Contrôle et certification ECOCERT FR-BIO-01

SAS au capital de 37000 € - RCS B TOULOUSE - SIRET 43429720600055 - NAF 4791B

TVA intracommunautaire FR 46 434297206 – TVA acquittée sur les débits



Lot n° BT.1

Salades Fraîches Bio



Fiche technique Biofinesse

code		libellé	
30469		SALADE AUX 2 LENTILLES BIO 1,5 KG - 241	
FRAIS		photo	
informations fournisseur			
code fournisseur	F000241		
pays fournisseur	FRANCE		
région fournisseur	AUVERGNE RHONE ALPES		
département fournisseur	42		
agréments/certifications fournisseur			
agrément sanitaire CE	-		
organisme certificateur bio	ECOCERT FR-BIO-01		
autre certification	-		
informations produit			
marque commerciale	KAMBIO		
référence fournisseur	-		
nomenclature douanière	10089000		
GENCOD codes à barres format EAN 13	3760018883541		
fréquence GEMRCN	10/20		
DLC/DLUO fabrication (jours)	17		
mode de conservation avant ouverture	Entre 0°C et +4°C		
mode de conservation après ouverture	A conserver entre 0 et +4°C, à consommer rapidement après ouverture		
conditionnement			
emballage primaire	Barquette plastique blanche avec couvercle transparent		
poids brut UC (KG)	1,500		
UV BIOFINESSE			
UV Biofinesse	KG		
poids net UV (KG)	1,500		
nombre UV par UC	1,500		
composition			
composition (% ingrédients)	Lentilles* réhydratées 69% (lentille verte*, lentille blonde*), vinaigrette* (huile de tournesol*, eau, vinaigre d'alcool*, MOUTARDE* [vinaigre d'alcool*, graines de MOUTARDE*, eau, sel], sel, épaississants : gomme xanthane – gomme guar*), oignon*, carotte*, sel. *Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique		
présence OGM ?	Non		
traitement ionisant ?	Non		
critères microbiologiques		analyse nutritionnelle pour 100 g	
salmonelle	Absence dans 25g	protéines (g)	6,10
listeria	Absence dans 25g	glucides (g)	11,00
micro organismes aérobies à 30 °C	m = 100 000 ufc/g et M = 1 000 000 ufc/g	dont sucres (g)	0,50
E. coli	< 10 ufc/g	lipides (g)	8,70
coliformes	< 10 ufc/g	dont AGS (g)	1,00
staph Aureus à coagulase + sulfido-réducteurs à 46 °C	< 100 ufc/g	Ca (mg)	Non renseigné
levures et moisissures	m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g m = 1 000 ufc/g M = 10 000 ufc/g	Sodium Na (mg)	284,0
		Sel (mg)	710,0
		Kcal	156
		KJ	652,7
autres micro organisme	-	nutri-score	-
déclaration allergènes			
sulfites	Non	lait	Traces
arachides	Non	lupin	non
céleri	Traces	mollusques	non
crustacés	Non	moutarde	Oui
fruits à coques	Traces	œufs	Traces
sésame	Traces	poissons	Traces
gluten	Traces	soja	Traces
informations filière			
pays origine matière 1ère	FRANCE		
région transformation	AUVERGNE RHONE ALPES		
département transformation	42 LOIRE		
lieu abattage/pêche	-		
label qualité			
label européen	-		
label France	-		
autre label	-		
mise en œuvre			



BPC•KAMBIO	Taboulé Oriental Fiche technique	K-FT-MQ-003
		Version : 22/03/2018
Modification : LF	Vérificateur : VB	Approbateur : VB

DESCRIPTION DU PRODUIT

DENOMINATION LEGALE DE VENTE	TABOULE ORIENTAL
CODE ARTICLE	1101071
MARQUE	KAMBIO
GENCOD	3760018883534
POIDS	1,5 kg

INGRÉDIENTS

Semoule de BLE* dur réhydratée 51%, poivrons* 23%, vinaigrette* (huile de tournesol*, eau, vinaigre d'alcool*, MOUTARDE* [vinaigre d'alcool*, graines de MOUTARDE*, eau, sel], sel, épaississants : gomme xanthane – gomme guar*), oignon*, raisin* sec, persil*, jus de citron*, menthe en huile* (menthe*, huile de tournesol*, sel, jus de citron*), sel.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique

GARANTIES



Certifié par FR-BIO-01
Agriculture EU-non UE

CONDITION DE CONSERVATION

DLC	17 jours garantis départ usine
TEMPERATURE DE CONSERVATION	Entre 0°C et +4°C

OGM ET IONISATION

Selon les informations transmises par nos fournisseurs, ce produit ne contient ni OGM (organisme génétiquement modifié), ni composant ionisé.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Informations nutritionnelles	/100g
Energie	807 kJ 193 Kcal
Matières grasses	10 g
Dont acides gras saturés	1,2 g
Glucides	21 g
Dont sucres	4,7 g
Protéines	3,3 g
Sel	1,3 g

CONDITIONNEMENT

TYPE D'EMBALLAGE PRIMAIRE	PS / EVOH / PE
TYPE D'EMBALLAGE SECONDAIRE	Carton
CONDITION DE CONDITIONNEMENT	Sous atmosphère protectrice
DIMENSION UVC	29,8 cm x 18,7 cm x 7 cm
DIMENSION DU COLIS	31 cm x 20 cm x 7,5 cm
PALETTISATION	1 barquette / colis 12 colis / couche 12 couches / palette

ALLERGENES

ALLERGENE	CONTIENT	PEUT CONTENIR
Gluten	x	
Œuf		x
Poisson		x
Soja		x
Lait		x
Fruits à coques		x
Céleri		x
Moutarde	x	
Graines de sésame		x

TRAÇABILITÉ

La DLC et le numéro de lot inscrits sur l'emballage permettent d'assurer la traçabilité complète grâce aux enregistrements internes.

BPC•KAMBIO	Taboulé Oriental Fiche technique	K-FT-MQ-003
		Version : 22/03/2018
Modification : LF	Vérificateur : VB	Approbateur : VB

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	m
Flores totales / Flores lactiques	100
E. coli / g	10
Staphylococcus a. / g	100
Bacillus cereus /g	500
Salmonella / 25 g	Absence
Listéria / 25 g	100

Règlement 2073/2005 CE + critères FCD

	Salade de chou et carotte aux raisins secs Fiche technique	K-FT-MQ-006
		Version : 22/03/2018
Modification : LF	Vérificateur : VB	Approbateur : VB

DESCRIPTION DU PRODUIT

DENOMINATION LEGALE DE VENTE	SALADE DE CHOU ET CAROTTE AUX RAISINS SECS
CODE ARTICLE	1101072
MARQUE	KAMBIO
GENCOD	3760018883572
POIDS	1,5 kg

INGREDIENTS

Carotte* 44%, chou* 29%, vinaigrette* (huile de tournesol*, eau, vinaigre d'alcool*, MOUTARDE* [vinaigre d'alcool*, graines de MOUTARDE*, eau, sel], sel, épaississants : gomme xanthane – gomme guar*), raisin* sec 3,8%, jus de citron*, sel.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

GARANTIES



Certifié par FR-BIO-01
Agriculture EU-non UE

CONDITION DE CONSERVATION

DLC	17 jours garantis départ usine
TEMPERATURE DE CONSERVATION	Entre 0°C et +4°C

OGM ET IONISATION

Selon les informations transmises par nos fournisseurs, ce produit ne contient ni OGM (organisme génétiquement modifié), ni composant ionisé.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Informations nutritionnelles	/100g
Energie	563 kJ 136 Kcal
Matières grasses	11 g
Dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	7,0 g
Dont sucres	5,4 g
Protéines	0,9 g
Sel	0,64 g

CONDITIONNEMENT

TYPE D'EMBALLAGE PRIMAIRE	PS / EVOH / PE
TYPE D'EMBALLAGE SECONDAIRE	Carton
CONDITION DE CONDITIONNEMENT	Sous atmosphère protectrice
DIMENSION UVC	29,8 cm x 18,7 cm x 7 cm
DIMENSION DU COLIS	31 cm x 20 cm x 7,5 cm
PALETTISATION	1 barquette / colis 12 colis / couche 12 couches / palette

ALLERGENES

ALLERGENE	CONTIENT	PEUT CONTENIR
Gluten		x
Œuf		x
Poisson		x
Soja		x
Lait		x
Fruits à coques		x
Céleri		x
Moutarde	x	
Graines de sésame		x

TRAÇABILITE

La DLC et le numéro de lot inscrits sur l'emballage permettent d'assurer la traçabilité complète grâce aux enregistrements internes.

	Salade de chou et carotte aux raisins secs Fiche technique	K-FT-MQ-006
		Version : 22/03/2018
Modification : LF	Vérificateur : VB	Approbateur : VB

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	m
Flores totales / Flores lactiques	100
E. coli / g	10
Staphylococcus a. / g	100
Salmonella / 25g	Absence
Listéria / 25g	100

Règlement 2073/2005 CE + critères FCD

code		libellé		
30468		TABOULE QUINOA ET LEGUMES BIO 1,5 KG - 241		
FRAIS		famille 1		
		03 - ENTREE FROIDE		
photo				
informations fournisseur				
code fournisseur		F000241		
pays fournisseur		FRANCE		
région fournisseur		AUVERGNE RHONE ALPES		
département fournisseur		42		
agréments/certifications fournisseur				
agrément sanitaire CE		-		
organisme certificateur bio		ECOCERT FR-BIO-01		
autre certification		-		
informations produit				
marque commerciale		KAMBIO		
référence fournisseur		-		
nomenclature douanière				
GENCOD codes à barres format EAN 13		3760018883701		
fréquence GEMRCN		10/20		
DLC/DLUO fabrication (jours)		17		
mode de conservation avant ouverture		Entre 0°C et +4°C		
mode de conservation après ouverture		A conserver entre 0 et +4°C, à consommer rapidement après ouverture		
conditionnement				
emballage primaire		Barquette plastique blanche avec couvercle transparent		
poids brut UC (KG)		1,500		
UV BIOFINESSE				
UV Biofinesse		KG		
poids net UV (KG)		1,500		
nombre UV par UC		1,500		
composition				
composition (% ingrédients)		Quinoa* 67%, légumes* 12% (poivrons*, oignon*, tomate*), huile de tournesol*, huile d'olive*, vinaigre de cidre*, maïs*, raisin* sec, jus de citron*, menthe en huile* (menthe*, huile de tournesol*, sel, jus de citron*), sel, poivre*. *Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique		
présence OGM ?		Non		
traitement ionisant ?		Non		
critères microbiologiques		analyse nutritionnelle pour 100 g		
salmonelle		protéines (g)		3,30
listeria		glucides (g)		17,00
micro organismes aérobies à 30 °C		dont sucres (g)		2,40
E. coli		lipides (g)		12,00
coliformes		dont AGS (g)		1,30
staph Aureus à coagulase + sulfido-réducteurs à 46 °C		Ca (mg)		Non renseigné
levures et moisissures		Sodium Na (mg)		480,0
		Sel (mg)		1200,0
		Kcal		191
		KJ		799,1
autres micro organisme		nutri-score		-
déclaration allergènes				
sulfites		lait		Traces
arachides		lupin		non
céleri		mollusques		non
crustacés		moutarde		Traces
fruits à coques		œufs		Traces
sésame		poissons		Traces
gluten		soja		Traces
informations filière				
pays origine matière 1ère		FRANCE		
région transformation		AUVERGNE RHONE ALPES		
département transformation		42 LOIRE		
lieu abattage/pêche		-		
label qualité				
label européen		-		
label France		-		
autre label		-		
mise en œuvre				





Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040



FICHE TECHNIQUE : POMME BIOLOGIQUE

Modifiée le 16/08/2018



Introduction

Les principaux producteurs européens de pomme biologique sont par ordre d'importance la Pologne (une partie n'est pas commercialisée en bio), la France l'Italie et l'Allemagne. Les importations françaises permettent principalement de couvrir la contresaison (printemps et été) pour les variétés qui n'ont pas un potentiel de conservation suffisant. La Nouvelle-Zélande, le Chili, l'Argentine et l'Afrique du Sud sont les origines les plus courantes. La production française de pommes se concentre principalement sur trois bassins : l'ouest, le sud-ouest et le sud-est de la France. Quatre départements domine la production nationale: le Tarn-et-Garonne, le Maine-et-Loire, les Bouches-du-Rhône et le Vaucluse.

Déjà connue aux temps préhistoriques, la pomme est venue du Caucase avec les peuples d'Asie centrale. On l'a retrouvée dans des villages lacustres néolithiques en Suisse et en Italie du Nord. La pomme était présente chez les Égyptiens, les Grecs et les Romains. Au Moyen Âge, les moines sélectionnaient des variétés. La Quintinie, jardinier du Roi Louis XIV, en dénombrait 7 bonnes à manger. La pomme arrive en Amérique avec les premières émigrations. Au XVIIIe siècle,

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040

Johnny Appleseed (pépin de pomme) parcourt le nord-est des États-Unis en semant des pépins. À ce jour, plus de 10 000 variétés ont été répertoriées dans le monde.

Valeurs nutritionnelles

Fruit santé par excellence, la pomme est énergétique (54 kcalories, soit 226 kJoules aux 100 g), hydratante, bien pourvue en vitamines, sels minéraux et fibres (2,1 g/100 g). Elle aide à lutter contre le « mauvais cholestérol » et l'hypertension. Sa diversité de minéraux et d'oligo-éléments lui confère des qualités diurétiques. Elle joue également un rôle bénéfique dans le métabolisme cellulaire. Croquer la pomme avec sa peau est le meilleur moyen de bénéficier de tous ses bienfaits.

**POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G
ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR**

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
5	0.070	0.030	0.020	0.30	0.100	0.050		0.012	0.500
4.5%	2.4%	2.3%	1.25%	0.2%	2%	2.7%		3.6%	4.2%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

Il existe une multitude de variétés de pommes que l'on peut répartir selon leur coloration, leur saveur, leur utilisation, leur période de commercialisation. Sont présentées ici seulement les variétés les plus courantes. Pour plus d'informations, se référer au fascicule « Reconnaître les variétés de pommes et de poires » du Ctifl.

[illegible]

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040

P O M M E B I C O L O R E S	VARIÉTÉ	GOÛT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	ARIANE COV Coloration rouge vif, lenticelles marquées. Sucrée, très acidulée, aromatique.	● ● ●	France												
	BELLE DE BOSKOOP Rouge sur fond vert jaune. Peau épaisse, rugeuse. Chair légèrement acidulée.	● ●	France Belgique - Hollande												
	BRAEBURN Strié de rouge sur fond vert. Chair ferme, acidulée très croquante, juteuse, sucrée.	● ●	France Hémisphère Sud												
	CAMEO® CAUDLE COV Coloration rouge foncé, striée. Sucrée et aromatique.	● ● ●	France												
	ELSTAR Jaune d'or strié de rouge. Sphérique. Chair fine croquante, juteuse, acidulée.	● ●	France Belgique - Hollande												
	FUJI Rouge pâle lavé à strié sur fond vert jaune. Ferme, juteuse, croquante, douce et très sucrée.	● ●	France Hémisphère Sud												
	GALA Rouge strié/lavé sur les 3/4. Tronconique. Ferme, croquante, juteuse, sucrée, douce.	● ● ●	France Hémisphère Sud												
	HONEY CRUNCH® HONEY CRISP Forme ronde aplatie. Bicolore lavé/strié sur 1/4 à 3/4 de sa surface. Parfumée. Excellente qualité gustative.	● ● ●	France												
	IDARED Rouge orange strié sur fond jaune. Chair fine, juteuse, sucrée.	● ●	France												
	JAZZ® SCIFRESH COV Bicolore rouge /jaune. Sucrée, acidulée, aromatique.	● ● ●	France Nouvelle-Zélande												
	JONAGOLD Vert jaune lavé de rouge orangé. Chair croquante, légèrement acidulée, juteuse, sucrée.	● ●	France Belgique - Hollande												
	JONAGORED COV Plus rouge orange que la Jonagold. Chair juteuse, légèrement acidulée, croquante.	● ● ●	France												
	MELROSE Rouge avec des lavis et stries. Assez fine, juteuse et sucrée.	●	France												
	PINK LADY® CRISP PINK COV Bicolore rose/rouge sur 1/3 à 3/4 de sa surface. Parfumée. Cylindrique.	● ● ●	France Hémisphère Sud												

Calendrier de commercialisation

Consommation : 15,9 kg/personne/an

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix							France					
Présence sur le marché Français									Hémisphère Sud			

Norme obligatoire

La pomme est soumise à la norme de commercialisation spécifique définie dans le règlement N°543/2011 modifié. Un accord interprofessionnel signé le 26/04/2018 réglemente le calibrage au poids des pommes françaises.

La pomme biologique est soumise aux règlements 834/2007 et 889/2008 relatifs à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040

DISPOSITIONS	CATEGORIE EXTRA	CATEGORIE I	CATEGORIE II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
Exigences pour toutes les catégories.			
Exigences minimales	* Intactes * Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation * Propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles * Pratiquement exemptes de parasites * Exemptes d'altérations de la pulpe dues aux parasites * Exemptes de défauts importants dus à la maladie vitreuse prononcée (exception : variété Fuji et mutants) * Exemptes d'humidité extérieure anormale * Exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères * Le développement et l'état des produits doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination		
Exigences en matière de maturité	* Pommes suffisamment développées et présentant une maturité suffisante * Le développement et le stade de maturité des produits doivent permettre aux pommes de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre le degré de maturité approprié selon les caractéristiques variétales * Pour s'assurer du respect de ces exigences en matière de maturité, plusieurs paramètres peuvent être considérés : aspect morphologique, goût, fermeté, IR...		

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040

Caractéristiques qualitatives			
Qualité	* caractéristiques de la variété	* caractéristiques de la variété	Conformes aux exigences minimales
	* pédoncule présent et intact	* pédoncule peut être absent si section nette et épiderme adjacent non détérioré	* Pulpe sans défaut majeur
Défauts admis	* pulpe indemne de toute détérioration	* pulpe indemne de toute détérioration.	
	* Très légères altérations superficielles de l'épiderme	* Légers défauts de forme * Léger défaut de développement * Léger défaut de coloration	* Défauts de forme * Défauts de développement * Défauts de coloration
(1) Les variétés marquées d'un « R » dans l'appendice ne sont pas concernées par les dispositions sur le roussissement	* Très légers roussissements (1)	* Meurtrissures légères et non décolorées $\leq 1 \text{ cm}^2$ * Légers défauts épiderme : - de forme allongée $\leq 2 \text{ cm}$, - autres $\leq 1 \text{ cm}^2$, sauf tavelure: $\leq 1/4 \text{ de cm}^2$ * Léger roussissement (1)	* Meurtrissures légères et légèrement décolorées $\leq 1.5 \text{ cm}^2$ * Défauts épiderme : - de forme allongée $\leq 4 \text{ cm}$ - autres $\leq 2,5 \text{ cm}^2$, sauf tavelure $\leq 1 \text{ cm}^2$ * Léger roussissement (1)
Présentation			
Homogénéité	Origine Variété Calibre Qualité Maturité Coloration	Origine Variété Calibre (si imposé en Cat II) Qualité Maturité Coloration	
	* Mélange de différentes variétés admises si qualité homogène et origine, calibre et état de maturité homogène par variété) * Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble		
Conditionnement	* Protection convenable du produit ; emballages de vente de poids net > 3kg doivent être suffisamment rigides		
	* Matériaux utilisés dans les colis : propres, de qualité suffisante (ne causant pas de dommages ext. ou int.); encres et colles non toxiques * Toute étiquette adhésive apposée sur le produit doit pouvoir être enlevée sans laisser de trace visible ni altérer l'épiderme * Colis exempts de corps étranger		

Correspondance calibre/poids

Calibre : Il est déterminé par le diamètre maximal du fruit (en cm) ou par le poids (en g). Il peut aussi s'exprimer par le nombre de pièces pour les fruits présentés en couches rangées.

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040

Calibrage : diamètre de la section équatoriale ou poids Voir accord interprofessionnel : « avenant 2012 » de l'accord du 7/04/11: « pommes - calibrage au poids »			
Minimum	60 mm / 90g (50 mm ou 70g, si IR $\geq$ 10,5 % Brix)		
DISPOSITIONS	CATEGORIE EXTRA	CATEGORIE I	CATEGORIE II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
Homogénéité	5 mm (si couches rangées)		
Fruits calibrés au diamètre	5 mm	10 mm (si en vrac)	Pas d'homogénéité requise.
Fruits calibrés au poids	Vrac et couches rangées : Si couches rangées		
Voir accord interprofessionnel « pommes- calibrage au poids » pour les pommes produites en France	Différence de poids:		Différence de poids:
	70-90g	15g	70-90 g
	91-135g	20g	91-135g
	136-200g	30g	136 -200g
	201-300g	40g	201-300g
	>300g	50g	>300g
		Si en vrac	Si en vrac
		Fourchette / différence de poids	
		70- 135g / 35g	
		136-300g / 70g	
		>300g /100g	
			Pas d'homogénéité requise
Tolérances (en nombre ou en poids)			
Qualité	5 % conforme cat I (avec 0,5% max conforme cat II)	10 % conforme cat II (avec 1% max. de non conforme aux exigences mini ou atteints de dégradation)	10 % hors cat II et hors (2% max fruits atteints de dégradation)
Calibre	10 % ne répondant pas aux exigences de calibre avec, une variation maxi. De 5 mm (ou10g) au dessous du diamètre (ou poids) minimal		

Accord interprofessionnel signé le 18/04/12 (applicable depuis 1/08/12)
en attente d'extension

POMMES PRODUITES EN France

Calibrage au poids	Le calibre des pommes est déterminé uniquement par le poids des fruits	
Calibre minimum	Le calibre minimum est de 90g; les fruits de plus petit calibre (mais $\geq$ 70g) peuvent être acceptés si la teneur en sucre $>10\%B$	
Fourchettes de poids	Les fourchettes de poids des pommes selon les grilles de calibrage ci-dessous doivent être respectées: * Une grille (1) pour les pommes de cat. Extra (quelque soit l'emballage) et celles de catégorie I et II présentées en couches rangées (plateaux, barquettes 4 ou 6 fruits, ...) * Une grille (2) pour les pommes de catégorie I en emballage de vente (sachets, caisses, ...) Les pommes de catégorie II, présentées en vrac n'ont pas l'obligation de respecter les grilles de calibrage.	
	(1) Fourchette de calibrage (pommes Extra et pommes I ou II en couches rangées) 70 - 85g 80 - 95g 95 -115g 115 - 135g 136 - 165g 150- 180g 170 -200g 190 - 220g 201 - 240g 230 - 270g 265 - 305g 301 - 350g 350 - 400g A partir de 400g: 50g max. entre la pomme la plus légère et la plus lourde dans un même colis	(2) Fourchette de calibrage (pommes I en vrac) 80 - 115g 95 -130g 115 - 150g 136 - 200g 190 - 240g 230 - 300g 301 - 400g A partir de 400g: 100g max. entre la pomme la plus légère et la plus lourde dans un même colis
	Marquage du calibre: Pommes de toutes catégories (hors cat II en vrac) l'identification du calibre est indiquée par le poids mini et maxi Pour les pommes de catégorie II en vrac, l'indication du poids (en grammes) du plus petit des fruits du colis, suivie de « et + » ou « et plus » est obligatoire L'accord propose une correspondance entre le calibre indiqué sur l'emballage et le nombre de fruits dans un emballage	

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040

CALIBRE / POIDS / NOMBRE DE FRUITS					
CALIBRE EN MM	POIDS MOYEN UNITAIRE EN G	NOMBRE DE FRUITS AU KG	NOMBRE DE FRUITS/BUSHEL (18,2 KG)	NOMBRE DE FRUITS/ PLATEAU 60x40	
				2 rangs (14kg)	1 rang (7kg)
55-60*	92	10 à 11	198		
60-65*	108	9	163-175		
65-70	125	8	138-150		
70-75	155	7	113-125	90	45
75-80	190	6	88-100	70-78	35-39
80-85	230	5	72-80	60-65	30-33
85-90	270	4	64	55	28
90-95	310	3	56	50	25
95-100	350	3	48	44	22

* Variétés à petits fruits uniquement

Critères d'achat, qualité et goût

Acheter des pommes ayant une bonne turgescence, un pédoncule frais. Un fruit au pédoncule desséché, à la peau « fripant » sous le pouce, est signe d'une mauvaise conservation ou d'un écoulement trop lent, surtout en fin de saison, avec des sorties de chambres froides AC* ou ULO**.

Pour les variétés précoces Ozarkgold ou cueillies trop tôt (Golden, Granny Smith, Canada gris, ainsi que Boskoop et Braeburn), les risques d'apparition de « bitter pit » (amas liégeux sous la peau) sont nombreux.

En fin de saison, suite à de mauvaises conditions de stockage, attention aux brunissements internes, à l'apparition de « scald » ou « échaudure » (la peau se colore en marron par plaques) et aux développements très rapides de pourriture. En décembre-janvier, surveiller l'état des lots issus de chambre froide normale et passer rapidement aux fruits stockés en chambre froide avec atmosphère contrôlée (lots AC* ou ULO**).

* AC (atmosphère contrôlée) : technique permettant une conservation longue avec utilisation du froid (proche de 0 °C) et modification de l'atmosphère avec diminution de l'oxygène (2 à 3 %) et augmentation du gaz carbonique (1 à 5 %).

** ULO (ultra low oxygen) : technique de conservation sous atmosphère contrôlée avec des teneurs très basses en oxygène (1 à 1,5 %). Elle permet une conservation encore plus longue et une meilleure préservation de la qualité.

Comme pour les poires, les pommes produites en altitude se démarquent par des signes de qualité, basés sur l'origine, une cueillette à maturité garantie, des indices de fermeté, de sucre et d'acidité.

Pommes des Alpes de haute Durance : label rouge.

Pommes de Savoie : label régional et IGP. AOP

Pomme Golden du Limousin.

Pomme en RHD

La pomme demeure le fruit de la restauration par excellence. Il faut dire qu'elle cumule de nombreux avantages : accessibilité prix, praticité de consommation, facilité de conservation ; multiplicité des utilisations ; elle s'emporte facilement et peut se consommer en différé et bien sûr, ce qui est très important, elle donne généralement satisfaction d'un point de vue gustatif. Présente toute l'année, elle peut être consommée de multiples façons : en dessert à croquer, en compote, tarte mais aussi en accompagnement de plats sucrés-salés, cuite au four ou poêlée. N'oublions pas son utilisation dans la composition de salades. Les différentes variétés se caractérisent par des équilibres sucre/acidité différents. Les enfants et les personnes âgées préfèrent les pommes douces et tendres. Les adolescents aiment les pommes croquantes, juteuses et acidulées. On peut retenir la classification suivante :

Sucrées : Golden, Gala

Acidulées/sucrées : Reine des Reinettes, Jonagold, Elstar, Tentation®

Équilibrées : Idared, Red Chief®, Fuji

Acidulée : Granny, Cox

Rustiques : Canada gris, Boskoop, Belchard®.

Par ailleurs des variétés comme Gala, Braeburn, Pink Lady®... sont très fermes.

Durée de vie

Conservée entre 5 et 10 °C, la durée de vie de la pomme peut dépasser une semaine si son état sanitaire est irréprochable.

Code marché : BFL.1.5
Code TerreAzur : 212804



FICHE TECHNIQUE : POIRES BIOLOGIQUES

Modifiée le 10/08/2018



Introduction

Les principaux départements français producteurs de poires sont les Bouches-duRhône, le Vaucluse, les Hautes-Alpes, le Gard, la Drôme et le Loiret. Les importations de poires sont quasiment équivalentes à la production hexagonale. Les origines les plus fréquentes sont la Belgique, l'Italie, l'Argentine, l'Espagne, les Pays-Bas et l'Afrique du Sud.

Originnaire d'Asie Mineure, la poire est l'un des plus vieux fruits du monde. Elle est apparue en France au XVI^e siècle, où l'on dénombrait seulement 16 variétés décrites en 1530 par Charles Estienne. Elle est rendue célèbre sous le règne de Louis XIV par son jardinier, Jean de la Quintinie qui décida de cultiver de nombreuses variétés de poires dans son potager tant le Roi les appréciait. Au milieu du XIX^e siècle, de nombreuses créations de variétés ont été obtenues par croisement. À l'heure actuelle, il en existe plus de 2 000 différentes, même si une dizaine seulement domine le marché. On les distingue par période de récolte : poires d'été, d'automne et d'hiver.

Valeurs nutritionnelles

La poire présente un apport en micro-nutriments très diversifiés ; elle se distingue aussi pour sa richesse en fibres (prévention de la constipation). Fruit rafraîchissant et désaltérant, la poire possède une composition très équilibrée : elle renferme des vitamines très variées mais en petites quantités (vitamines C, B, provitamine A), ainsi que de nombreux minéraux et oligo-éléments. Son apport énergétique reste modéré : environ 50 kcalories soit 209 kJoules aux 100 g.

À noter que les fibres de la poire (dont la teneur varie entre 2,5 et 3,3 g aux 100 g) sont très bien tolérées dans les variétés à chair fondante.

Ces variétés sont à privilégier pour les jeunes enfants et les convives au système digestif fragile (qui ne supportent pas toujours très bien les poires à chair plus ferme, ou légèrement granuleuses).

**POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G
ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR**

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
5	0.01	0.03	0.03	0.2	0.06	0.02	-	0.014	-
6%	-	2%	2%	1%	1%	1%	-	5%	-

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Code marché : BFL.1.5
Code TerreAzur : 212804

Principales variétés et déroulement de la saison

[illegible]

Code marché : BFL.1.5
Code TerreAzur : 212804

[illegible]

Calendrier de commercialisation

Le marché est approvisionné par de nombreuses origines : françaises, européennes, hémisphère Sud (Afrique du Sud, Chili, Argentine).

La période d'automne est la plus riche en variétés. La présence des poires de contre-saison supplée le déficit des poires d'hiver. À l'exception de variétés « blush », les variétés de contre-saison sont identiques à celles que nous connaissons par ailleurs.

Consommation : 3.9 kg/personne/an

[illegible]

Code marché : BFL.1.5
Code TerreAzur : 212804

Norme obligatoire

La poire est soumise à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le règlement 543/2011 modifié. Cette norme définit des catégories extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé en Europe.

CATEGORIE		CATEGORIE	
Aspect externe	EXTRA	I	II
	Forme très régulière, épiderme lisse et sans défaut	Forme régulière, coloration homogène	Défauts admis
Aspect interne	Chair sans défaut		Chair sans défaut majeur
Fraîcheur / maturité	Fruits turgescents, pédoncule souple		
Défauts	Totalement exempt Pédoncule intact	Défauts d'épiderme < 2 cm de long ou 1cm ² de surface sauf tavelure < 0,25 cm ² Meurtrissure légère non décolorée < 1cm ² Epiderme exempt de roussissement rugueux (hormis caractéristique variétale)	Défauts de l'épiderme < à 4 cm de long ou 2,5 cm ² sauf tavelure ≤ 1 cm ² Légères meurtrissures ≤ 2 cm ²
Tolérance de qualité	5%	10%	10%

La poire biologique est soumise aux règlements 834/2007 et 889/2008 relatifs à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Correspondance calibre/poids

Code marché : BFL.1.5
Code TerreAzur : 212804

CALIBRE	EXTRA	I	II
Diamètre minimum			
* Variétés à gros fruits	60 mm	55 mm	55 mm
* Variétés à petits fruits	55 mm	50 mm	45 mm
Exception : pas de calibre minimum pour les poires d'été (du 10/06 au 31/07)			
Ecart maximum			
* Présentation litée	5 mm	5 mm	5 mm
* En vrac		10 mm	Non exigé
(voir accords Interfel spécifiques)			

Calibre/poids/nombre de fruits*
Calibre déterminé par le diamètre du fruit de 5 en 5 mm

CALIBRE	POID MOYEN DU FRUIT* EN G	NOMBRE DE FRUITS AU KG
60/65	100	9 à 10
65/70	125	8
70/75	140	7
75/80	170	6
80/85	200	5

* attention, ces données moyennes varient sensiblement selon les variétés

Conditionnement

En fonction des variétés, le nombre de fruits varie pour un même conditionnement.

À titre d'exemple, en calibre 65/70 pour un colis standard 60x40 :

Williams 28-30 fruits

Guyot 39-42 fruits Passe

Crassane 45-48 fruits

Conférence 28-32 fruits.

Critères d'achat, qualité et goût

Les fruits doivent être très proches de la maturité optimale, légèrement souples au niveau du pédoncule. Vérifier l'état des lots : ils ne doivent pas présenter de flétrissement au niveau du pédoncule, de tâches ni de bletissement interne (brunissement autour du cœur qui s'étend progressivement vers la périphérie). Ne pas hésiter à ouvrir un fruit pour s'en assurer.

Le niveau de maturité est un élément essentiel pour ce fruit. Si l'on veut travailler des fruits mûrs, il convient d'anticiper suffisamment la demande afin que le fournisseur puisse prendre ses dispositions.

Novembre est le mois de la poire, c'est la période idéale pour la découverte des variétés. Diversifier l'offre avec des couleurs d'épiderme rouge ou bronzé. Le haut de gamme est représenté par les poires affinées « mûres à point » et les signes de

Code marché : BFL.1.5
Code TerreAzur : 212804

qualité des régions d'altitude : l'IGP Pommes et Poires de Savoie, et le label rouge Pommes et Poires des Alpes de haute Durance.

Poire en RHD

C'est le quatrième fruit le plus important en RHD, notamment grâce à sa présence tout au long de l'année. C'est un produit rarement décevant quand il est consommé à maturité correcte. Les variétés traditionnelles sont plutôt fondantes et très juteuses. Les jeunes préfèrent les poires « crunch ».

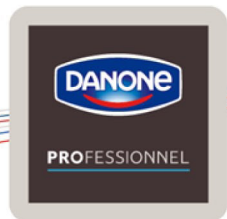
Pour les poires d'été, les choisir tournantes. Avec une maturité plus avancée, elles deviennent très vite blettes.

Les poires se consomment nature principalement, en salade de fruits, en tarte, cuites au vin, en accompagnement de gibier.

Le calibre 60/65 est particulièrement bien adapté à la restauration scolaire primaire.

Durée de vie

À réception, conserver les poires dans un endroit frais, sec et aéré (6-8 °C) afin de les mener à maturité optimale. La poire est un fruit sensible, à manipuler avec soin, la moindre tache évolue très vite. Selon les variétés et les états de maturité, la durée de vie est de 1 à 3 jours.



LES 2 VACHES FRAMBOISE



Colis de 16 pots de 115g

Le yaourt Bio vachement vachement Bon !

- Fait en Normandie, avec un lait de collecte Bio !
- Sans additifs.
- Source de calcium.



CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Dénomination

Yaourt bio brassé, sucré, à la framboise.

Marque de salubrité

FR 14-370-001 CE

Gencod colis

13661344221793

Conservation

+6°C maximum

DLC produit

Voir sur unité de vente

Lieu de fabrication

France, Le Molay-Littry (14330)

Ne contient pas d'OGM

Ingrédients

Lait entier*, sucre de canne* (7%), framboise* cuite (7%) (soit 10% de framboise fraîche), poudre de lait écrémé*, arôme naturel, ferments lactiques (lait). *Issu de l'agriculture biologique.

Allergènes

Lait.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	Par portion	% AR ¹ /portion
Energie kJ kcal	380 90	437 104	5 5
Matières grasses (g)	3	3,5	5
Dont acides gras saturés (g)	2,1	2,4	12
Glucides (g)	11,9	13,7	5
Dont sucres (g)	11,9	13,7	16
Protéines (g)	3,7	4,3	9
Sel (g)	0,13	0,15	2
Calcium (mg)	127	146	18

¹ AR : Apport de Référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal).

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que c'est l'emballage qui fait foi.

OGM : Organisme Génétiquement Modifié

DONNÉES LOGISTIQUES

	Pièce	UV*	Colis	Palette
Format	1 x 115 g	4 x 115 g	16 x 115g	
Gencod		3661344221796	13661344221793	23661344221790
Code produit	122179	122179	122179	122179
Poids net (kg)	0,115	0,46	1,84	412,16
Poids brut (kg)	0,120	0,48	2,001	448,22
Largeur (mm)	73	146	300	800
Longueur (mm)	73	146	400	1200
Hauteur (mm)	56	56	59	1802
Nombre de pièces		4	16	3584
Nombre d'UV			4	896
Couches / palette				28
Colis / couche				8
Colis / palette				224

*UV : Unité de Vente

Catégorie Douanière : 4031091 - Support : Pal Euro

Taux de TVA : 5,5%



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040



FICHE TECHNIQUE : POMME BIOLOGIQUE

Modifiée le 16/08/2018



Introduction

Les principaux producteurs européens de pomme biologique sont par ordre d'importance la Pologne (une partie n'est pas commercialisée en bio), la France l'Italie et l'Allemagne. Les importations françaises permettent principalement de couvrir la contresaison (printemps et été) pour les variétés qui n'ont pas un potentiel de conservation suffisant. La Nouvelle-Zélande, le Chili, l'Argentine et l'Afrique du Sud sont les origines les plus courantes. La production française de pommes se concentre principalement sur trois bassins : l'ouest, le sud-ouest et le sud-est de la France. Quatre départements domine la production nationale: le Tarn-et-Garonne, le Maine-et-Loire, les Bouches-du-Rhône et le Vaucluse.

Déjà connue aux temps préhistoriques, la pomme est venue du Caucase avec les peuples d'Asie centrale. On l'a retrouvée dans des villages lacustres néolithiques en Suisse et en Italie du Nord. La pomme était présente chez les Égyptiens, les Grecs et les Romains. Au Moyen Âge, les moines sélectionnaient des variétés. La Quintinie, jardinier du Roi Louis XIV, en dénombrait 7 bonnes à manger. La pomme arrive en Amérique avec les premières émigrations. Au XVIIIe siècle,

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040

Johnny Appleseed (pépin de pomme) parcourt le nord-est des États-Unis en semant des pépins. À ce jour, plus de 10 000 variétés ont été répertoriées dans le monde.

Valeurs nutritionnelles

Fruit santé par excellence, la pomme est énergétique (54 kcalories, soit 226 kJoules aux 100 g), hydratante, bien pourvue en vitamines, sels minéraux et fibres (2,1 g/100 g). Elle aide à lutter contre le « mauvais cholestérol » et l'hypertension. Sa diversité de minéraux et d'oligo-éléments lui confère des qualités diurétiques. Elle joue également un rôle bénéfique dans le métabolisme cellulaire. Croquer la pomme avec sa peau est le meilleur moyen de bénéficier de tous ses bienfaits.

**POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G
ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR**

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
5	0.070	0.030	0.020	0.30	0.100	0.050		0.012	0.500
4.5%	2.4%	2.3%	1.25%	0.2%	2%	2.7%		3.6%	4.2%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

Il existe une multitude de variétés de pommes que l'on peut répartir selon leur coloration, leur saveur, leur utilisation, leur période de commercialisation. Sont présentées ici seulement les variétés les plus courantes. Pour plus d'informations, se référer au fascicule « Reconnaître les variétés de pommes et de poires » du Ctifl.

[illegible]

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040

P O M M E B I C O L O R E S	VARIÉTÉ	GOÛT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	ARIANE COV Coloration rouge vif, lenticelles marquées. Sucrée, très acidulée, aromatique.	● ● ●	France												
	BELLE DE BOSKOOP Rouge sur fond vert jaune. Peau épaisse, rugeuse. Chair légèrement acidulée.	● ●	France Belgique - Hollande												
	BRAEBURN Strié de rouge sur fond vert. Chair ferme, acidulée très croquante, juteuse, sucrée.	● ●	France Hémisphère Sud												
	CAMEO® CAUDLE COV Coloration rouge foncé, striée. Sucrée et aromatique.	● ● ●	France												
	ELSTAR Jaune d'or strié de rouge. Sphérique. Chair fine croquante, juteuse, acidulée.	● ●	France Belgique - Hollande												
	FUJI Rouge pâle lavé à strié sur fond vert jaune. Ferme, juteuse, croquante, douce et très sucrée.	● ●	France Hémisphère Sud												
	GALA Rouge strié/lavé sur les 3/4. Tronconique. Ferme, croquante, juteuse, sucrée, douce.	● ● ●	France Hémisphère Sud												
	HONEY CRUNCH® HONEY CRISP Forme ronde aplatie. Bicolore lavé/strié sur 1/4 à 3/4 de sa surface. Parfumée. Excellente qualité gustative.	● ● ●	France												
	IDARED Rouge orange strié sur fond jaune. Chair fine, juteuse, sucrée.	● ●	France												
	JAZZ® SCIFRESH COV Bicolore rouge /jaune. Sucrée, acidulée, aromatique.	● ● ●	France Nouvelle-Zélande												
	JONAGOLD Vert jaune lavé de rouge orangé. Chair croquante, légèrement acidulée, juteuse, sucrée.	● ●	France Belgique - Hollande												
	JONAGORED COV Plus rouge orange que la Jonagold. Chair juteuse, légèrement acidulée, croquante.	● ● ●	France												
	MELROSE Rouge avec des lavis et stries. Assez fine, juteuse et sucrée.	●	France												
	PINK LADY® CRISP PINK COV Bicolore rose/rouge sur 1/3 à 3/4 de sa surface. Parfumée. Cylindrique.	● ● ●	France Hémisphère Sud												

Calendrier de commercialisation

Consommation : 15,9 kg/personne/an

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix							France					
Présence sur le marché Français									Hémisphère Sud			

Norme obligatoire

La pomme est soumise à la norme de commercialisation spécifique définie dans le règlement N°543/2011 modifié. Un accord interprofessionnel signé le 26/04/2018 réglemente le calibrage au poids des pommes françaises.

La pomme biologique est soumise aux règlements 834/2007 et 889/2008 relatifs à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040

DISPOSITIONS	CATEGORIE EXTRA	CATEGORIE I	CATEGORIE II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
Exigences pour toutes les catégories.			
Exigences minimales	* Intactes * Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation * Propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles * Pratiquement exemptes de parasites * Exemptes d'altérations de la pulpe dues aux parasites * Exemptes de défauts importants dus à la maladie vitreuse prononcée (exception : variété Fuji et mutants) * Exemptes d'humidité extérieure anormale * Exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères * Le développement et l'état des produits doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination		
Exigences en matière de maturité	* Pommes suffisamment développées et présentant une maturité suffisante * Le développement et le stade de maturité des produits doivent permettre aux pommes de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre le degré de maturité approprié selon les caractéristiques variétales * Pour s'assurer du respect de ces exigences en matière de maturité, plusieurs paramètres peuvent être considérés : aspect morphologique, goût, fermeté, IR...		

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040

Caractéristiques qualitatives			
Qualité	* caractéristiques de la variété	* caractéristiques de la variété	Conformes aux exigences minimales
	* pédoncule présent et intact	* pédoncule peut être absent si section nette et épiderme adjacent non détérioré	* Pulpe sans défaut majeur
Défauts admis	* pulpe indemne de toute détérioration	* pulpe indemne de toute détérioration.	
	* Très légères altérations superficielles de l'épiderme	* Légers défauts de forme * Léger défaut de développement * Léger défaut de coloration	* Défauts de forme * Défauts de développement * Défauts de coloration
(1) Les variétés marquées d'un « R » dans l'appendice ne sont pas concernées par les dispositions sur le roussissement	* Très légers roussissements (1)	* Meurtrissures légères et non décolorées $\leq 1 \text{ cm}^2$ * Légers défauts épiderme : - de forme allongée $\leq 2 \text{ cm}$, - autres $\leq 1 \text{ cm}^2$, sauf tavelure: $\leq 1/4 \text{ de cm}^2$ * Léger roussissement (1)	* Meurtrissures légères et légèrement décolorées $\leq 1.5 \text{ cm}^2$ * Défauts épiderme : - de forme allongée $\leq 4 \text{ cm}$ - autres $\leq 2,5 \text{ cm}^2$, sauf tavelure $\leq 1 \text{ cm}^2$ * Léger roussissement (1)
Présentation			
Homogénéité	Origine Variété Calibre Qualité Maturité Coloration	Origine Variété Calibre (si imposé en Cat II) Qualité Maturité Coloration	
	* Mélange de différentes variétés admises si qualité homogène et origine, calibre et état de maturité homogène par variété) * Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble		
Conditionnement	* Protection convenable du produit ; emballages de vente de poids net > 3kg doivent être suffisamment rigides		
	* Matériaux utilisés dans les colis : propres, de qualité suffisante (ne causant pas de dommages ext. ou int.); encres et colles non toxiques * Toute étiquette adhésive apposée sur le produit doit pouvoir être enlevée sans laisser de trace visible ni altérer l'épiderme * Colis exempts de corps étranger		

Correspondance calibre/poids

Calibre : Il est déterminé par le diamètre maximal du fruit (en cm) ou par le poids (en g). Il peut aussi s'exprimer par le nombre de pièces pour les fruits présentés en couches rangées.

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040

Calibrage : diamètre de la section équatoriale ou poids Voir accord interprofessionnel : « avenant 2012 » de l'accord du 7/04/11: « pommes - calibrage au poids »			
Minimum	60 mm / 90g (50 mm ou 70g, si IR $\geq$ 10,5 % Brix)		
DISPOSITIONS	CATEGORIE EXTRA	CATEGORIE I	CATEGORIE II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
Homogénéité	5 mm (si couches rangées)		
Fruits calibrés au diamètre	5 mm	10 mm (si en vrac)	Pas d'homogénéité requise.
Fruits calibrés au poids	Vrac et couches rangées : Si couches rangées		
Voir accord interprofessionnel « pommes- calibrage au poids » pour les pommes produites en France	Différence de poids:		Différence de poids:
	70-90g	15g	70-90 g
	91-135g	20g	91-135g
	136-200g	30g	136 -200g
	201-300g	40g	201-300g
	>300g	50g	>300g
		Si en vrac	Si en vrac
		Fourchette / différence de poids	
		70- 135g / 35g	
		136-300g / 70g	
		>300g /100g	
			Pas d'homogénéité requise
Tolérances (en nombre ou en poids)			
Qualité	5 % conforme cat I (avec 0,5% max conforme cat II)	10 % conforme cat II (avec 1% max. de non conforme aux exigences mini ou atteints de dégradation)	10 % hors cat II et hors (2% max fruits atteints de dégradation)
Calibre	10 % ne répondant pas aux exigences de calibre avec, une variation maxi. De 5 mm (ou10g) au dessous du diamètre (ou poids) minimal		

Accord interprofessionnel signé le 18/04/12 (applicable depuis 1/08/12)
en attente d'extension

POMMES PRODUITES EN France

Calibrage au poids	Le calibre des pommes est déterminé uniquement par le poids des fruits	
Calibre minimum	Le calibre minimum est de 90g; les fruits de plus petit calibre (mais $\geq$ 70g) peuvent être acceptés si la teneur en sucre $>10\%B$	
Fourchettes de poids	Les fourchettes de poids des pommes selon les grilles de calibrage ci-dessous doivent être respectées: * Une grille (1) pour les pommes de cat. Extra (quelque soit l'emballage) et celles de catégorie I et II présentées en couches rangées (plateaux, barquettes 4 ou 6 fruits, ...) * Une grille (2) pour les pommes de catégorie I en emballage de vente (sachets, caisses, ...) Les pommes de catégorie II, présentées en vrac n'ont pas l'obligation de respecter les grilles de calibrage.	
	(1) Fourchette de calibrage (pommes Extra et pommes I ou II en couches rangées)	(2) Fourchette de calibrage (pommes I en vrac)
	70 - 85g 80 - 95g 95 -115g 115 - 135g 136 - 165g 150- 180g 170 -200g 190 - 220g 201 - 240g 230 - 270g 265 - 305g 301 - 350g 350 - 400g	80 - 115g 95 -130g 115 - 150g 136 - 200g 190 - 240g 230 - 300g 301 - 400g
	A partir de 400g: 50g max. entre la pomme la plus légère et la plus lourde dans un même colis	
	Marquage du calibre: Pommes de toutes catégories (hors cat II en vrac) l'identification du calibre est indiquée par le poids mini et maxi Pour les pommes de catégorie II en vrac, l'indication du poids (en grammes) du plus petit des fruits du colis, suivie de « et + » ou « et plus » est obligatoire L'accord propose une correspondance entre le calibre indiqué sur l'emballage et le nombre de fruits dans un emballage	

Code marché : BFL.1.7
Code TerreAzur : 232040

CALIBRE / POIDS / NOMBRE DE FRUITS					
CALIBRE EN MM	POIDS MOYEN UNITAIRE EN G	NOMBRE DE FRUITS AU KG	NOMBRE DE FRUITS/BUSHEL (18,2 KG)	NOMBRE DE FRUITS/ PLATEAU 60x40	
				2 rangs (14kg)	1 rang (7kg)
55-60*	92	10 à 11	198		
60-65*	108	9	163-175		
65-70	125	8	138-150		
70-75	155	7	113-125	90	45
75-80	190	6	88-100	70-78	35-39
80-85	230	5	72-80	60-65	30-33
85-90	270	4	64	55	28
90-95	310	3	56	50	25
95-100	350	3	48	44	22

* Variétés à petits fruits uniquement

Critères d'achat, qualité et goût

Acheter des pommes ayant une bonne turgescence, un pédoncule frais. Un fruit au pédoncule desséché, à la peau « fripant » sous le pouce, est signe d'une mauvaise conservation ou d'un écoulement trop lent, surtout en fin de saison, avec des sorties de chambres froides AC* ou ULO**.

Pour les variétés précoces Ozarkgold ou cueillies trop tôt (Golden, Granny Smith, Canada gris, ainsi que Boskoop et Braeburn), les risques d'apparition de « bitter pit » (amas liégeux sous la peau) sont nombreux.

En fin de saison, suite à de mauvaises conditions de stockage, attention aux brunissements internes, à l'apparition de « scald » ou « échaudure » (la peau se colore en marron par plaques) et aux développements très rapides de pourriture. En décembre-janvier, surveiller l'état des lots issus de chambre froide normale et passer rapidement aux fruits stockés en chambre froide avec atmosphère contrôlée (lots AC* ou ULO**).

* AC (atmosphère contrôlée) : technique permettant une conservation longue avec utilisation du froid (proche de 0 °C) et modification de l'atmosphère avec diminution de l'oxygène (2 à 3 %) et augmentation du gaz carbonique (1 à 5 %).

** ULO (ultra low oxygen) : technique de conservation sous atmosphère contrôlée avec des teneurs très basses en oxygène (1 à 1,5 %). Elle permet une conservation encore plus longue et une meilleure préservation de la qualité.

Comme pour les poires, les pommes produites en altitude se démarquent par des signes de qualité, basés sur l'origine, une cueillette à maturité garantie, des indices de fermeté, de sucre et d'acidité.

Pommes des Alpes de haute Durance : label rouge.

Pommes de Savoie : label régional et IGP. AOP

Pomme Golden du Limousin.

Pomme en RHD

La pomme demeure le fruit de la restauration par excellence. Il faut dire qu'elle cumule de nombreux avantages : accessibilité prix, praticité de consommation, facilité de conservation ; multiplicité des utilisations ; elle s'emporte facilement et peut se consommer en différé et bien sûr, ce qui est très important, elle donne généralement satisfaction d'un point de vue gustatif. Présente toute l'année, elle peut être consommée de multiples façons : en dessert à croquer, en compote, tarte mais aussi en accompagnement de plats sucrés-salés, cuite au four ou poêlée. N'oublions pas son utilisation dans la composition de salades. Les différentes variétés se caractérisent par des équilibres sucre/acidité différents. Les enfants et les personnes âgées préfèrent les pommes douces et tendres. Les adolescents aiment les pommes croquantes, juteuses et acidulées. On peut retenir la classification suivante :

Sucrées : Golden, Gala

Acidulées/sucrées : Reine des Reinettes, Jonagold, Elstar, Tentation®

Équilibrées : Idared, Red Chief®, Fuji

Acidulée : Granny, Cox

Rustiques : Canada gris, Boskoop, Belchard®.

Par ailleurs des variétés comme Gala, Braeburn, Pink Lady®... sont très fermes.

Durée de vie

Conservée entre 5 et 10 °C, la durée de vie de la pomme peut dépasser une semaine si son état sanitaire est irréprochable.



Yaourt Biologique aux Fruits

Mixés Fraise 100g

Colis de 48 pots de 100g - MAJ Août 2018



YÉO frais est la filiale ultra-frais régionale de la coopérative Maîtres Laitiers du Cotentin



Nos yaourts sont fabriqués au lait entier biologique 100% français issu des fermes de nos Producteurs - Coopérateurs. Notre laiterie est située à Toulouse et emploie 190 personnes. Cette fabrication locale est mise en avant sur les pots par le logo « fabriqué dans le Sud-Ouest ».



Expert et leader sur le marché du Bio en GMS depuis plus de 15 ans



Des ingrédients sélectionnés de qualité et certifié Bio par ECOCERT SAS FR-BIO 01



Des yaourts conformes au GEMRCN

6 GEMRCN
MIN. /20



Une usine certifiée IFS : version 6 niveau supérieur



4 pots sécables, sans suremballage

Dénomination	Yaourt brassé biologique sucré avec des fruits Fraise
Dénomination légale	Yaourt biologique brassé sucré avec des fruits mixés
Ingrédients	Lait entier*, sucre de canne* 7,8%, fraise 5%, poudre de lait écrémé*, arômes naturels, jus de sureau*, ferments lactiques (contient lait). (*) Produits issus de l'agriculture biologique Les informations en gras concernent les allergènes
Poids Net	4 x 100 g
DLUO (garantie entrepôt)	15 jours
Température de conservation	+6°C maximum
Code Article	A44060005
EAN 13	3454840007243

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Valeurs énergétiques	87 Kcal (368 KJ)
Matières grasses (en g)	3.0
Dont acides gras saturés (en g)	1.9
Glucides (en g)	12
Dont sucre (en g)	12
Protéines (en g)	3.4
Fibres alimentaires (en g)	0
Sel (en mg)	0.12
Calcium (en mg)	105

Conditionnement	
Colisage	48 pots (12 unités de 4 pots)
Dimensions (L x l x h en cm)	39.5 x 26 x 13.2
Poids Brut (Kg)	5.226

Palettisation	108 cartons
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 177
Poids Net (Kg)	518
Poids Brut (Kg)	560
Nombre de colis par couche	9
Nombre de couche par palette	12
Nombre de colis par palette	108

Contact : Service Commercial de Yéo Frais
183 avenue des États-Unis - BP 32134 - 31016 Toulouse cedex 02
Tél. : 05 61 58 88 67 / 06 72 90 43 23 – alexia.cabanis@yfrais.fr

