

**① - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES****DESCRIPTION DES MATIERES PREMIERES**

*Ce produit a été fabriqué durant la campagne de légumes frais.*

**Légumes : courgettes, aubergines, poivrons, oignons, tomates.**

Tous les légumes utilisés doivent être sains, de qualité saine loyale et marchande et sans trace ni attaque de parasites ou de maladie, exempts de parties molles, moisies et de corps étrangers.

Les poivrons sont épépinés.

Les oignons sont dépourvus de terre et de peau.

Les tomates, récoltées dans le Sud-Est de la France ont une couleur typique rouge franc.

Ils sont tous triés, lavés, parés puis cubetés.

**Concentré de tomates.**

Le concentré de tomates employé pour la préparation de la sauce satisfait aux caractéristiques spécifiées dans la décision n°8 du CTCPA. Il est fabriqué à partir de tomates françaises ou italiennes traitées dans les sites Conserves France et Conserve Italia.

**Autres matières premières**

Les autres matières entrant dans la préparation de la Ratatouille sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques.

Rédacteur :  
Sandrine JOUVE

Approbateur :  
Francisca CERDA

**DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION**

- ◆ Lavage, triage, parage des légumes
- ◆ Pesée et préparation des différents ingrédients
- ◆ Cuisson et mélange en bassines ou blanchiment et mélange
- ◆ Détecteur de métaux
- ◆ Dosage volumétrique
- ◆ Emboîtage
- ◆ Sertissage
- ◆ Marquage
- ◆ Stérilisation
- ◆ Refroidissement
- ◆ Palettisation
- ◆ Conditionnement

D'après la formule N° 32 504 08

**CONTROLES DE STABILITE DU PRODUIT**

Incubation 7 jours à 37 et 55 °C.

**DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI**

*Les caractéristiques générales du produit ainsi que les caractères de qualité sont basés sur les usages culinaires.*

Mélange harmonieux des différents légumes, sauce de couleur claire.  
Bon goût de légumes caractéristique de la ratatouille, sans saveur, ni odeur étrangère.

**DLUO**

Durée de vie du produit : **3 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DE LA DATE D'UTILISATION OPTIMALE SUR L'UN DES FONDS:

Ex : **L291 R 16h30 01 10 12**      ⇒ n° lot (L+quantième)+ Lettre de l'année + Heure de fabrication  
+ DLUO

**RA 881**      ⇒ Code produit + Code fabricant

OU COMPOSTAGE SUR L'UN DES FONDS :

Ex : **17 10**  
**2012 R**  
**RA 881**

**② - CARACTERISTIQUES EMBALLAGE****EMBALLAGE PRIMAIRE**

BOITE et FOND : vernis intérieur et extérieur

ETIQUETTE : Papier 80 g/ m<sup>2</sup>**INFORMATIONS POUR L'ETIQUETAGE****INGREDIENTS : Courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons, concentré de tomates, huile végétale, sucre, amidon transformé, sel, arômes naturels, jus concentré de citron.***Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.**La liste des ingrédients est établie selon les directives allergènes 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE).*

A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.

Format	<b>5/1</b>
Poids net	<b>3750 g</b>
Capacité	<b>4100 ml</b>

Emb : 30 189

**INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES CONSOMMATEUR****- VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT :**

Kcal	Kj	Protéines	Lipides	Glucides	Sodium	Fibres
<b>39</b>	<b>163</b>	<b>1,3</b>	<b>1,5</b> <b>dont ac.gras saturés 0,1</b>	<b>4,3</b> <b>dont sucres 3</b>	<b>0,37</b>	<b>1,5</b>
<b>Tolérances ANIA</b>		<b>0 – 3,3</b>	<b>0.5 – 2.5</b>	<b>2.3 – 6.3</b>	<b>0.2 – 0.5</b>	<b>0 – 3.3</b>

**- MODE D'EMPLOI :**

Se consomme froide ou chaude (réchauffer sans cuire à feu doux dans une casserole ou une poêle).

**Suggestions :** A chaud : en garniture d'omelette, côte de porc, tourte au saumon, escalope de volaille, steak haché, navarin, œufs brouillés.A froid : en entrée, avec riz ou œufs durs.**PALETTISATION**

Format	Boîtes par colis	Colis par plan	Nbre de plans	Colis par palette
<b>5/1</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>55</b>