

## Carottes rondelles surgelées



**MARQUE** : PRINTAGEL

**Code Produit** : 2523 04

**Gencod** : 3 7001548 0501 4

**Description** :

Les carottes rondelles surgelées ne peuvent être préparés qu'à partir de carottes normalement développées, non ligneuses, saines, en bon état. Elles sont soigneusement nettoyées, pelées à la vapeur, découpées en rondelles perpendiculairement à l'axe longitudinal selon une coupe ondulée de belle présentation, blanchies et surgelées individuellement.

**Espèce** : *Daucus carota* L., variétés longues ou cylindriques

**Campagne de production** : Septembre-Octobre-Novembre

**Origine** : Belgique.

### Composition / Caractéristiques du Produit fini / Mode de mise en oeuvre

**Calibre** : Epaisseur de 4 à 6 mm

**Diamètre** : de 10 à 35 mm.

Appréciation du calibre effectuée à l'aide d'un pied à coulisse au point de la grosseur maximale perpendiculairement à l'axe de la carotte et dans le plus petit diamètre, sur le produit décongelé.

Le produit doit contenir au minimum 90 % en masse de carottes du calibre déclaré.

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon d'au moins 300 g.

Après surgélation, les carottes doivent être exemptes de matières minérales et de parties dures ou ligneuses.

Les carottes doivent avoir une belle couleur orange homogène.

Produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux exigences des règlements CE 1829 et 1830/2003  
 Déclaration d'ingrédients conformes à la directive 2003/89 CE

### Valeurs nutritionnelles et énergétiques

Valeurs moyennes pour 100 g de produit surgelé

Valeur énergétique. (kJ)	Valeur énergétique (kcal)	Protides (g)	Glucides (g)	Lipides (g)
100	24	0	6	0

### Caractéristiques microbiologiques

- *Escherichia coli* : < 10 germes / g
- *Listeria monocytogenes* : <100 germes / g

Critères selon les recommandations du BOCCRF du 20.07.1995

### Identification du produit fini / Conditionnement / Palettisation

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| - Numéro de lot : non          | - DLUO : 30 mois  |
| - Date de fabrication : oui    | - Température de conservation : -18°C.                      |
| - Code emballer :              | Un produit décongelé ne doit pas être recongelé             |
| - N° de fabricant : 24 674 RCY | - Conditionnement : 4 sachets de 2.5kg par carton soit 10kg |
|                                | - Palettisation : 63 cartons / palette                      |

Mentions emballage : désignation, poids net, N° de lot, N° emballer, N° CEE, composition, conditions de conservation.  
 Produit distribué par SODIPA : Z.I du Signan B.P.85 56303 PONTIVY cedex

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Valeurs moyennes, indications et photographies non contractuelles.