

	Macédoine de légumes - AVRIL		Version n°
	Date d'extraction :	2025-09-15 13:32:48	001

No Image	Raison Sociale du Vendeur
	Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 Renescure FRANCE
	GTIN
	03464130003350
	Code court JDE
	4468
	Code recette
	CMC2_RMA933
Origine transformation	France
Dénomination commerciale	Macédoine de légumes
Dénomination légale	Macédoine de légumes.
Liste des ingrédients	Mélange de légumes (carottes, navets, haricots verts, petits pois, flageolets), eau, sel.
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non

Allergènes Majeurs (Selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence E : Exempté P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait	A
Fruits à coque , et produits à base de ces fruits amandes, noisettes, noix , noix de cajou , noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO2	A
Lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Composition nutritionnelle		
	En moyenne Pour 100g de produit égoutté	
Energie kJ	178	
Energie kcal	43	
Matières grasses (g)	0.4	
- Dont acides gras saturés (g)	0.1	
Glucides (g)	4.9	
- Dont sucres (g)	1.0	
Fibre (g)	4.3	
Protéines (g)	2.7	
Sel (g)	0.55	

Nutriscore	A
-------------------	---

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X	
Ce produit convient au régime végétarien strict	X	

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Ce produit convient au régime végétalien	X	
--	---	--

Données de fabrication	
Conservation avant ouverture	A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture	Après ouverture, conservez au réfrigérateur à 4°C maximum, dans un récipient alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h

Caractéristiques organoleptiques		
Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Couleur franche caractéristique de chacun des divers légumes. La macédoine est additionnée d'un liquide de couverture limpide, de teinte claire.	Les morceaux de légumes doivent être de bonne tenue.	Saveur et odeur franches et normales, absence de toute saveur ou odeur étrangère

Caractéristiques microbiologiques

Teneur en micro-organisme		
CRITERES	m	M

Composition / Coupe / Calibre		
Composants	Coupe/calibre	
Petits pois		
Navets		
Flageolets verts		
Légumes verts (petits pois, haricots verts coupés, flageolets verts)		
Haricots verts		

Caractéristiques physico-chimiques	
Défauts	Tolérances
Matières étrangères végétales	≤ 0,75 % poids net égoutté
Légumes fibreux	≤ 4,5 % poids net égoutté
Tachés (définition : morceaux présentant des taches foncées de dimension supérieure à 3 mm)	≤ 4,5 % poids net égoutté

Données logistique	
PRODUIT	
POIDS BRUT (g)	937
POIDS NET (g)	800
Tare (g)	137
dimension LxIxh (mm)	99 x 99 x 118
Volume (dm3)	1156.518
Colis	
GTIN	03435640003741
Conditionnement	12
POIDS BRUT (g)	11355
POIDS NET (g)	9600
Tare (g)	1755
dimension LxIxh (mm)	310 x 415 x 119
Volume (dm3)	15309.35
Palette	
GTIN	03435649842693
Conditionnement	72
POIDS BRUT (g)	842713

POIDS NET (g)	691200
Tare (g)	151513
dimension LxIxh (mm)	800 x 1200 x 1596
Volume (dm3)	1532160
Nombre de colis par couche	6
Nombre de couches par palette	12
Nombre d'UC par palette	864