

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 04/02/2020 11:16Aperçu créé le : 08/10/2021  
10:24

## Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Etiquetage 425 ml - France - Belgique	3
L : Produits Finis	8
L.1 : Légumes couscous	8

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 04/02/2020 11:16Aperçu créé le : 08/10/2021  
10:24

D : Liste des Allergènes

## Liste des Allergènes identifiés dans la recette : Légumes couscous

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement	Pois chiches (Présents non-intentionnellement)	
Céleri et produits à base de céleri	Présent	Mélange : Poivrons rouges/verts et céleri surgelés (Présent) Céleri	
Soja et produits à base de soja	Présents non- intentionnellement	Pois chiches (Présents non-intentionnellement)	

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

**Commentaire(s) - Ingrédients particuliers :** Allergène présent : céleri  
Allergènes présents non intentionnellement : Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales et Soja et produits à base de soja

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 04/02/2020 11:16	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:24
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetage 425 ml - France - Belgique	

### Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage 425 ml - France - Belgique

<b>Section :</b>	Etiquetage 425 ml - France - Belgique		
<b>Dénomination commerciale :</b>	Légumes pour couscous		
<b>Dénomination légale :</b>	Mélange de légumes cuisinés pour couscous		
<b>Fabriqué en :</b>	N/R		
<b>Ingrédients :</b>	Légumes (50%) (navets 18%, carottes 14%, courgettes 7, 5%, pois chiches 5, 2%, garniture de céleri, poivrons rouges 1, 0%, poivrons verts), eau, purée de tomates double concentrée, sel, huile de colza, épices, oignons grillés en poudre. Peut contenir des traces de céréales contenant du <u>gluten</u> et de <u>soja</u>		
<b>conditionné sous atmosphère protectrice :</b>	Non		
<b>Poids variable :</b>	N/R		
<b>Poids net :</b>	400 g		
<b>Poids net égoutté :</b>			
<b>Contenance :</b>	<b>Volume net :</b>		
<b>Titre alcoométrique volumique :</b>			
<b>e métrologique :</b>	Oui	<b>application à :</b>	Poids net UVC
<b>Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :</b>	400g e		
<b>Consigne de tri</b>			
<b>DLC ou DLUO / DDM</b>			
<b>Non applicable :</b>	Non		
<b>Localisation :</b>	Jet d'encre sur l'un des fonds		
<b>Formule légale :</b>	A consommer de préférence avant le / N° lot : voir sur l'un des fonds de la boîte		
<b>Expression :</b>	JJ/MM/AAAA		
<b>Numéro de lot</b>			
<b>Localisation :</b>	Jet d'encre sur l'un des fonds		
<b>Expression :</b>	1ère ligne : DDM + code article – 2ème ligne : L / Lettre de l'année de fabrication / 2 / Lettre identifiant le site de fabrication / jour de fabrication correspondant au centième de l'année / Lettre de A à F correspondant à un tranche horaire de fabrication de 4 heures / chiffre correspondant à la ligne de production / n° équipe optionnel (optionnel).		
<b>Autres infos consommateurs :</b>	<p>F - Service consommateurs Carrefour - Interdis - TSA 91431 91343 MASSY Cedex - France - N° Cristal 09 69 39 7000</p> <p>B - Carrefour Product info - PB 2000 Evere 3 1140 BRUSSELS - Tél : 0800/9.10.11</p> <p>Ce mélange de légumes pour couscous est cuisiné en France avec des navets et des carottes cultivés en France, des courgettes origine Union Européenne, du céleri, des poivrons et des pois chiches de diverses origines.</p>		
<b>Code(s) Emballeur(s) / localisation :</b>	Fabriqué par EMB 56251 E pour Interdis		
<b>Conseils de conservation :</b>			
<b>Spécifiques :</b>	<p>Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec.</p> <p>Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire fermé non métallique et à consommer dans les 2 jours.</p>		

### Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
2059-177-V1-3005190-LegCouscous_(P DF_BD).pdf	Emballage finalisé = BAT	20/01/2020	Isabelle Corman

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 04/02/2020 11:16Aperçu créé le : 08/10/2021  
10:24

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage 425 ml - France - Belgique

## Nutritionnel de Etiquetage 425 ml - France - Belgique

Secteur : Autres produits

Famille : Autres produits

Type de produits : Autres

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 53, 8 / 1 pts

Score : 0 / 2 pts - 2 pts

Nutriscore : B

Portion 1/2 : ( 100g )

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	0	N/R	115	115			Valeur
Energie (kcal)		N/R	28	28			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 7	0.7			Valeur
Acides gras saturés (g)	0	N/R	0	0			Non étiqueté
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras $\Omega$ -3 (g)		N/R					
Acide gras $\Omega$ -3 ALA (g)		N/R					
Acide gras $\Omega$ -3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras $\Omega$ -6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	3, 3	3.3			Valeur
Sucres (g)	0	N/R	1, 8	1.8			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	1	N/R	1, 6	1.6			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)	0	N/R	1, 2	1.2			Valeur
Sel (g)	2	N/R	0, 55	0.55			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 04/02/2020 11:16

Aperçu créé le : 08/10/2021 10:24

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage 425 ml - France - Belgique

**Portion 2/2 : ( 200 g )**

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	230	23			Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	55	55	3	3	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	1, 4	1.4	2	2	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	0	0	0	0	Non étiqueté
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras $\Omega$ -3 (g)		N/R					
Acide gras $\Omega$ -3 ALA (g)		N/R					
Acide gras $\Omega$ -3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras $\Omega$ -6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	6, 6	6.6	3	3	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	3, 6	3.6	4	4	Valeur et AQR
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	3, 2	3.2			Valeur et AQR
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	2, 4	2.4	5	5	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	1, 1	1.1	18	18	Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

**Commentaire(s) - Nutritionnel :**

Quantité négligeable d'acides gras saturés

Analyse nutritionnelles réalisées sur l'ensemble du produit

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 04/02/2020 11:16Aperçu créé le : 08/10/2021  
10:24

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage 425 ml - France - Belgique

## Vitamines et minéraux Etiquetage 425 ml - France - Belgique

## Portion 1/1 : ( 100g ) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Choline (mg)	N/R							N/R
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 22	0.22					N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R

**Commentaire(s) - Vitamines Minéraux :** Analyse nutritionnelles réalisées sur l'ensemble du produit

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 04/02/2020 11:16	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:24
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetage 425 ml - France - Belgique	

**Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 04/02/2020 11:16	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:24
L : Produits Finis		L.1 : Légumes couscous	

## Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Légumes couscous 2019.jpg	Photo produit nu	15/07/2019	Rachel Duquesnel

## Conservation de Légumes couscous

Définition du lot :	<b>Correspond à 4 heures de fabrication</b>		
<b>Conservation:</b>			
	<b>A compter de</b>	<b>Inclus/Exclu</b>	<b>Précisions</b>
Durée de vie technique :	<b>4 Année(s)</b>		
DLC ou DLUO / DDM :	<b>4 Année(s)</b>		<b>DDM de référence</b>
Durée de vie après ouverture :	<b>48 Heure(s)</b>		<b>au réfrigérateur</b>
<b>Conditions de conservation :</b>			
Température ambiante? : Oui		Température de conservation : <b>&gt;5°C et &lt;35°C</b>	

## Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
validation DLUO - Boite LEGUMES COUSCOUS.- xls	Autres [CDC]	28/01/2014	Nicole Malolepszy

## Caractéristiques physico-chimiques de Légumes couscous

## Caractéristique : Poids net total

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
<b>388 g</b>		<b>400 g</b>		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			<b>La valeur du champ « Non conforme si &lt;= a (ou défaut)» avant migration est 376</b>

## Caractéristique : Poids Net Egoutté

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		<b>200 g</b>		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			<b>1 récipient &lt; 182g</b>

## Caractéristique : pH

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>5, 1</b>		<b>5, 7</b>	

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 04/02/2020 11:16Aperçu créé le : 08/10/2021  
10:24

L : Produits Finis

L.1 : Légumes couscous

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>A titre indicatif</b>			

**Caractéristique : Légumes tachés**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 4 % / Poids de légumes</b>	

**Caractéristique : Légumes Fibreux**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 1 % / Poids de légumes</b>	

**Caractéristique : Morceaux < 1/3 de la coupe normale**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 20 % / Poids de légumes</b>	

**Caractéristique : Matière étrangère végétale**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 0,1 % / Poids de légumes</b>	

**Caractéristique : Matière étrangère minérale**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>Absence</b>			

**Caractéristique : Stabilité**Méthode : **NFV 08-408 Oct 97**Précision : **Etuvage d'une boîte à température ambiante, d'une boîte à 37°C et d'une boîte à 55°C pendant 7 jours.**

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 04/02/2020 11:16Aperçu créé le : 08/10/2021  
10:24

L : Produits Finis

L.1 : Légumes couscous

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Variation de pH < 0.5 unités entre les boîtes incubées à 37°C et 55°C et celle à température ambiante.			

Caractéristique : Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes conformes à l'étiquetage		Tolérances de la Commission Européenne	

### Caractéristiques organoleptiques de Légumes couscous

#### Type : Aspect

Caractéristique applicable : N/R

Cible : Le liquide de couverture doit être de couleur orangée et fluide. La couleur des légumes doit être de couleur franche et caractéristique de chacun des divers légumes.

#### Type : Odeur

Caractéristique applicable : N/R

Cible : Odeur franche et normale, absence d'odeur étrangère.

#### Type : Goût

Caractéristique applicable : N/R

Cible : Saveur franche et normale, absence de toute saveur étrangère.

#### Type : Texture

Caractéristique applicable : N/R

Cible : Chaque constituant doit présenter des critères normaux de texture et de qualité.

### Caractéristiques microbiologiques de Légumes couscous

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R

### Conservation d'échantillons de Légumes couscous

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	2UVC/j/ref
Durée :	DDM + 1an