

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:42	Aperçu créé le : 08/10/2021 11:11
Table des matières			

<i>D : Liste des Allergènes</i>	2
<i>I : Etiquetage</i>	3
<i>I.1 : Etiquetage 1/2</i>	3
<i>I.2 : Etiquetage 4/4</i>	8
<i>I.3 : Etiquetage 3/2</i>	12
<i>L : Produits Finis</i>	16
<i>L.1 : Produit fini</i>	16

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

D : Liste des Allergènes

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette			
Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Amandes (Amygdalus communis L.)	Absence Garantie		
Arachides et produits à base d'arachides	Absence Garantie		
Avoine ou hybrides et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présent	Farine de blé (Présent)	
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence Garantie		
Epeautre ou hybrides et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence Garantie		
Kamut ou hybrides et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présent	Protéines de lait (Présent)	
Lupin et produits à base de lupin	Absence Garantie		
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence Garantie		
Noisettes (Corylus avellana), et produits à base de noisettes	Absence Garantie		
Noix (Juglans regia), et produits à base de noix	Absence Garantie		
Noix de cajou et produits à base de noix de cajou (Anacardium occidentale)	Absence Garantie		
Noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces noix (Macadamia ternifolia)	Absence Garantie		
Noix de pécan et produits à base de noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch]	Absence Garantie		
Noix du Brésil et produits à base de noix du Brésil (Bertholletia excelsa)	Absence Garantie		
Pistaches (Pistacia vera), et produits à base de pistaches	Absence Garantie		
Poissons et produits à base de poissons	Absence Garantie		
Seigle ou hybrides, et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		

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

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : il n'y a pas de contamination croisée à déclarer sur l'étiquette

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:42	Aperçu créé le : 08/10/2021 11:11
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetage 1/2	

Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage 1/2

Section :	Etiquetage 1/2		
Dénomination commerciale :	CASSOULET Viande Pur Porc		
Dénomination légale :	CASSOULET		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Haricots blancs trempés et précuits 34%, eau, saucisses et saucisson pur porc fumés 14% (viande de porc 5%, eau, gras de porc, pièces de tête de porc, couenne de porc, farine de blé, sel, protéines de lait, gélifiant : algues Euchema transformées, arôme naturel, stabilisants : diphosphates et polyphosphates), épaule de porc saumurée 8% (viande de porc 5, 8%, eau, sel, stabilisants : triphosphates et polyphosphates), saindoux, triple concentré de tomate, farine de blé, sucre, sel, arômes naturels, affermissant : chlorure de calcium. Viandes de porc: origine France.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	N/R		
Poids net :	420 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	A consommer de préférence avant le : voir sur l'un des fonds de la boîte.		
Expression :	JJ/MM/AA		
Numéro de lot			
Localisation :	Inscrit sur l'un des fonds de la boîte		
Expression :	CAB4912 + DLUO		
Autres mentions obligatoires : Triman			
Estampille(s) sanitaire(s) / localisation : FR.77.438.001 CE			
Température de conservation et emplacement : Température ambiante			
Conseil de préparation 1/1 :			
Conseils :	À la casserole : Mijotez à feux doux pendant 5 à 7 min. Au four : Dorez pendant 5 à 10 min. Au micro-ondes : Réchauffez 3 à 4 min dans un plat adapté.		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
16828_329337_EPICERIE-CLASSIC-CASSOULET 420-g -STANDARD - OK EXE Validé.pdf	Emballage finalisé = BAT	16/02/2021	Aude Fromentin Texier

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage 1/2

Nutritionnel de Etiquetage 1/2

Secteur : Plats cuisines appertises

Famille : Cassoulet (plat complet)

Type de produits : Autres

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 36 / 0 pts

Score : -2 / 6 pts - 8 pts

Nutriscore : A

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	520, 3	521			Valeur
Energie (kcal)		N/R	124, 6	125			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	5, 8	5.8			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	2, 3	2.3			Valeur
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 Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	8, 1	8.1			Valeur
Sucres (g)		<	0, 7	0.7			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	4	4			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	8	8			Valeur
Sel (g)		N/R	0, 8	0.8			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:42	Aperçu créé le : 08/10/2021 11:11
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetage 1/2	

Portion 2/2 : (420 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	2185, 26	2185	26, 012	26	Valeur
Energie (kcal)		N/R	523, 32	523	26, 15	26	Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	24, 36	24.0	34, 286	34	Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	9, 66	9.7	48, 5	49	Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	34, 02	34.0	13, 077	13	Valeur
Sucres (g)		N/R	2, 7	2.7	3	3	Valeur
Polyols (g)		N/R					Valeur
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					Valeur
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	16, 8	17.0			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	33, 6	34.0	68	68	Valeur
Sel (g)		N/R	3, 36	3.4	56, 667	57	Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Diminution du taux de sel suite à suppression du sel nitré dans les charcuteries et la viande et diminution du sel dans la sauce.

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
SEL-CAB 300B (AR-18-AA-152475-01).pdf	Autres [CDC]	27/06/2018	Cecile Landron
2014 12 01 TT NUT Cassoulet CRF.xls	Autres [CDC]	04/07/2017	Aude FROMENTIN
Tableau_VNut_CAB_ GJ_CRF.xls	Autres [CDC]	26/06/2017	Aude FROMENTIN

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage 1/2

Vitamines et minéraux Etiquetage 1/2

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 32	0.32					Non étiqueté
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothenique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R

Commentaire(s) - Vitamines Minéraux : Le sodium provient du sel contenu dans la sauce, les charcuteries et la viande saumurée.

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

SOCIETE INTERDIS SNC / WILLIAM SAURIN PRODUCTION / CASSOULET 1/2 - 4/4 - 3/2			
Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:42	Aperçu créé le : 08/10/2021 11:11
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetage 1/2	

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:42	Aperçu créé le : 08/10/2021 11:11
I : Etiquetage		I.2 : Etiquetage 4/4	

Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage 4/4

Section :		Etiquetage 4/4	
Dénomination commerciale :		CASSOULET Viande Pur Porc	
Dénomination légale :		CASSOULET	
Fabriqué en :		N/R	
Ingrédients :		Haricots blancs trempés et précuits 34%, eau, saucisses et saucisson pur porc fumés14% (viande de porc 5%, eau, gras de porc, pièces de tête de porc, couenne de porc, farine de blé, sel, protéines de lait, gélifiant : algues Euchema transformées, arôme naturel, stabilisants : diphosphates et polyphosphates), épaule de porc saumurée 8% (viande de porc 5, 8%, eau, sel, stabilisants : triphosphates et polyphosphates), saindoux, triple concentré de tomate, farine de blé, sucre, sel, arômesnaturels, affermissant : chlorure de calcium. Viandes de porc :origine France.	
conditionné sous atmosphère protectrice :		Non	
Poids variable :		N/R	
Poids net :		840 g	
Poids net égoutté :			
Contenance :		Volume net :	
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :		application à : Poids net UVC	
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :		Non	
Localisation :		A consommer de préférence avant le : voir l'un des fonds de la boîte	
Expression :		JJ/MM/AA	
Numéro de lot			
Localisation :		inscrite sur l'un des fonds de la boîte	
Expression :		CAB4944 + DLUO	
Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :		FR 77.438.001 CE	
Température de conservation et emplacement :		Température ambiante	
Conseil de préparation 1/1 :			
Conseils :		À la casserole : Mijotez à feux doux pendant 8 à 10 min. Au four : Dorez pendant 15 à 20 min. Au micro-ondes : Réchauffez 4 à 5 min dans un plat adapté.	

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
16829_329318_EPICERIE-CLASSIC-CASSOULET 840-g-STANDARD - OK EXE Validé.pdf	Emballage finalisé = BAT	16/02/2021	Aude Fromentin Texier

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

I : Etiquetage

I.2 : Etiquetage 4/4

Nutritionnel de Etiquetage 4/4

Secteur : Plats cuisines appertises

Famille : Cassoulet (plat complet)

Type de produits : Autres

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 36 / 0 pts

Score : -2 / 6 pts - 8 pts

Nutriscore : A

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	520, 3	521			Valeur
Energie (kcal)		N/R	124, 6	125			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	5, 8	5.8			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	2, 3	2.3			Valeur
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 Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	8, 1	8.1			Valeur
Sucres (g)		N/R	0, 7	0.7			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	4	4			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	8	8			Valeur
Sel (g)		N/R	0, 8	0.8			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

I : Etiquetage

I.2 : Etiquetage 4/4

Portion 2/2 : (420 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	2185, 26	2185	25, 952	26	Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	523, 32	523	26, 1	26	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	24, 36	24.0	34, 286	34	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	9, 66	9.7	48, 5	49	Valeur et AQR
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 Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	34, 02	34.0	13, 077	13	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	2, 94	2.9	3	3	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	16, 8	17.0			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	33, 6	34.0	68	68	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	3, 36	3.4	56, 667	57	Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

le justificatif des VNUT et la trame texte INCO sont disponibles dans la partie nutritionnelle du 1/2.

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

I : Etiquetage

I.2 : Etiquetage 4/4

Vitamines et minéraux Etiquetage 4/4

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 32	0.32					Non étiqueté
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:42	Aperçu créé le : 08/10/2021 11:11
I : Etiquetage		I.3 : Etiquetage 3/2	

Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage 3/2

Section :		Etiquetage 3/2	
Dénomination commerciale :		CASSOULET Viande pur porc	
Dénomination légale :		CASSOULET	
Fabriqué en :		N/R	
Ingrédients :		Haricots blancs trempés et précuits 34%, eau, saucisses et saucisson pur porc fumés 14% (viande de porc 5%, eau, gras de porc, pièces de tête de porc, couenne de porc, farine de <u>blé</u> , sel, protéines de <u>lait</u> , gélifiant : algues Euchema transformées, arôme naturel, stabilisants :diphosphates et polyphosphates), épaule de porc saumurée 8% (viande de porc 5, 8%, eau, sel, stabilisants :triphosphates et polyphosphates), saindoux, triple concentré de tomate, farine de <u>blé</u> , sucre, sel, arômes naturels, affermissant : chlorure de calcium. Viandes de porc : origine France.	
conditionné sous atmosphère protectrice :		Non	
Poids variable :		N/R	
Poids net :		1260 g	
Poids net égoutté :			
Contenance :		Volume net :	
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :		Oui	application à : Poids net UVC
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :		Non	
Localisation :		A consommer de préférence avant le : voir sur l'un des fonds de la boîte.	
Expression :		JJ/MM/AA	
Numéro de lot			
Localisation :		Inscrit sur l'un des fonds de la boîte.	
Expression :		CAB4932 + DLUO	
Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :		FR.77.438.001 CE	
Température de conservation et emplacement :		Température ambiante	
Conseil de préparation 1/1 :			
Conseils :		A la casserole : Mijotez à feux doux pendant 10 à 12 min. Au four : Dorez pendant 20 min. Au micro-ondes : Réchauffez 6 à 7 min dans un plat adapté.	

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
16830_329339_EPICERIE-CLASSIC-CASSOULET 126-0g-STANDARD - OK EXE Validés.pdf	Emballage finalisé = BAT	16/02/2021	Aude Fromentin Texier

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

I : Etiquetage

I.3 : Etiquetage 3/2

Nutritionnel de Etiquetage 3/2

Secteur : Plats cuisines appertises

Famille : Cassoulet (plat complet)

Type de produits : Autres

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 36 / 0 pts

Score : -2 / 6 pts - 8 pts

Nutriscore : A

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	520, 3	520	6, 19	6	Valeur
Energie (kcal)		N/R	124, 6	125	6, 25	6	Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	5, 8	5.8	8, 286	8	Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	2, 3	2.3	11, 5	12	Valeur
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 Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	8, 1	8.1	3, 115	3	Valeur
Sucres (g)		N/R	0, 7	0.7	0, 778	1	Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	4	4.0			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	8	8.0	16	16	Valeur
Sel (g)		N/R	0, 8	0.8	13, 333	13	Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

I : Etiquetage

I.3 : Etiquetage 3/2

Portion 2/2 : (420 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	2185, 26	2185	25, 952	26	Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	523, 32	523	26, 1	26	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	24, 36	24.0	34, 286	34	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	9, 66	9.7	48, 5	49	Valeur et AQR
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 Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	34, 02	34.0	13, 077	13	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	2, 94	2.9	3	3	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	16, 8	17.0			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	33, 6	34.0	68	68	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	3, 36	3.4	56, 667	57	Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

le justificatif des VNUT et la trame texte INCO sont disponibles dans la partie nutritionnelle du 1/2

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

I : Etiquetage

I.3 : Etiquetage 3/2

Vitamines et minéraux Etiquetage 3/2

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 32	0.32					N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:42	Aperçu créé le : 08/10/2021 11:11
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

Pièces jointes - Identification			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
CAB_4944_face.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
CAB_4944_liste_ingr.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
CAB_4944_VN.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
CAB_4944_DDM.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
CAB_4932_face.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
CAB_4932_liste_ingr.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
CAB_4932_VN.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
CAB_4932_DDM.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
CAB_4912_face.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
CAB_4912_liste_ingr.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
CAB_4912_VN.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
CAB_4912_DDM.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
Photo pdt nu_1260g.JPG	Photo produit nu	05/12/2016	Aude FROMENTIN
Photo pdt nu_840g.jpg	Photo produit nu	05/12/2016	Aude FROMENTIN
Photo pdt nu_420g.JPG	Photo produit nu	05/12/2016	Aude FROMENTIN

Conservation de Produit fini			
Définition du lot : Lettre de l'année + jours et mois de la DLUO			
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	3 Année(s)	Fabrication	1096 jours
DLC ou DLUO / DDM :	3 Année(s)	Fabrication	
Durée de vie après ouverture :	48 Heure(s)		en réfrigérateur
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : Oui			

Commentaire(s) - Conservation : Suite à l'utilisation de boîtes BPA NI, la DLUO est passée de 4 à 3 ans

Pièces jointes - Conservation			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
M T 2_14_100_102_cons_4°C_CAB.doc	Autres [CDC]	12/12/2014	Serge Pacreau

Caractéristiques physico-chimiques de Produit fini				
Caractéristique : Stabilité de la conserve après étuvage : Delta pH				
Méthode :	Afnor V08-408 et 409			
Critère légal :	Ecart de pH			
Précision :	7 jours à 37°C			
	7 jours à 55°C (non libératoire)			

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 0, 5	

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:42	Aperçu créé le : 08/10/2021 11:11
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			> 0, 5

Caractéristique : Masse nette Totale 1/2Méthode : **Décision n°60 CTCPA**Précision : **Contrôle destructif sur 20 boîtes**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		420 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy >= PNT nominal – 0.64 s	Si présence de TU2 et/ou plus de 1 boîte compris entre le TU1 et TU2

Caractéristique : Masse nette Totale 4/4Méthode : **Décision n°60 CTCPA**Précision : **Contrôle destructif sur 20 boîtes**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		840 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy >= PNT nominal – 0.64 s	Si présence de TU2 et/ou plus de 1 boîte compris entre le TU1 et TU2

Caractéristique : Masse nette Totale 3/2Méthode : **Décision n°60 CTCPA**Précision : **Contrôle destructif sur 20 boîtes**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		1260 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy >= PNT nominal – 0.64 s	Si présence de TU2 et/ou plus de 1 boîte compris entre le TU1 et TU2

Caractéristique : Masse nette Egouttée haricots 1/2Méthode : **Décision n°60 CTCPA**Précision : **Contrôle destructif sur 20 boîtes**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		200 g		

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy >= PNE nominal – 0.64 s et/ou manque poids compensé par excès de garnitures	

Caractéristique : Masse nette Egouttée haricots 4/4

Méthode : Décision n°60 CTCPA

Précision : Contrôle destructif sur 20 boîtes

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		400 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy >= PNE nominal – 0.64 s et/ou manque poids compensé par excès de garnitures	

Caractéristique : Masse nette Egouttée haricots 3/2

Méthode : Décision n°60 CTCPA

Précision : Contrôle destructif sur 20 boîtes

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		600 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy >= PNE nominal – 0.64 s et/ou manque poids compensé par excès de garnitures	

Caractéristique : Masse nette Egouttée garnitures 1/2

Méthode : Décision n°60 CTCPA

Précision : Contrôle destructif sur 20 boîtes

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		90 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy >= PNE nominal – 0.64 s	

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:42

Aperçu créé le : 08/10/2021 11:11

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

Caractéristique : Masse nette Egouttée garnitures 4/4Méthode : **Décision n°60 CTCPA**Précision : **Contrôle destructif sur 20 boîtes**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		180 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy >= PNE nominal - 0.64 s	

Caractéristique : Masse nette Egouttée garnitures 3/2Méthode : **Décision n°60 CTCPA**Précision : **Contrôle destructif sur 20 boîtes**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		270 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy >= PNE nominal - 0.64 s	

Caractéristique : Masse nette Egouttée saucisse et saucisson - 1/2Méthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	22, 5 g	67, 5 g		

Caractéristique : Masse nette Egouttée saucisse et saucisson - 4/4Méthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	45 g	135 g		

Caractéristique : Masse nette Egouttée saucisse et saucisson - 3/2Méthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	67, 5 g	112, 5 g		

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

Caractéristique : Masse nette Egouttée viande - 1/2Méthode : **Décision n°60 CTCPA**Précision : **Contrôle destructif sur 20 boîtes**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		22, 5 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy >= PNE nominal - 0.64 s	

Caractéristique : Masse nette Egouttée viande - 4/4Méthode : **Décision n°60 CTCPA**Précision : **Contrôle destructif sur 20 boîtes**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		45 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy >= PNE nominal - 0.64 s	

Caractéristique : Masse nette Egouttée viande - 3/2Méthode : **Décision n°60 CTCPA**Précision : **Contrôle destructif sur 20 boîtes**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		67, 5 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy >= PNE nominal - 0.64 s	

Caractéristique : Nombre de saucisses - 1/2Caractéristique applicable : **A la mise en oeuvre**Méthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		2 saucisses		

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

Caractéristique : Nombre de saucisses - 4/4Caractéristique applicable : **A la mise en oeuvre**Méthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		4 saucisses		

Caractéristique : Nombre de saucisses - 3/2Caractéristique applicable : **A la mise en oeuvre**Méthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		6 saucisses		

Caractéristique : Nombre de rondelles saucisson - 1/2Caractéristique applicable : **A la mise en oeuvre**Méthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		1 rondelle saucisson		

Caractéristique : Nombre de rondelles saucisson - 4/4Caractéristique applicable : **A la mise en oeuvre**Méthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		2 rondelles saucisson		

Caractéristique : Nombre de rondelles saucisson - 3/2Caractéristique applicable : **A la mise en oeuvre**Méthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		3 rondelles saucisson		

Caractéristique : Charcuterie : HPDMéthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 80 %	

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:42Aperçu créé le : 08/10/2021
11:11

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			> 82%

Caractéristique : Charcuterie : LipidesMéthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 35 %	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			> 35%

Caractéristique : Charcuterie : C/PMéthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 22 %	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			> 22%

Caractéristique : Charcuterie : SucresMéthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 2 %	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			> 2%

Caractéristique : Charcuterie : AmidonMéthode : **Décision n°60 CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 3 %	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			> 3%

Caractéristique : Graines tâchées ou brunesMéthode : **Décision n°60 CTCPA**

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:42	Aperçu créé le : 08/10/2021 11:11
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 5 % de la masse de haricots égouttés	

Caractéristique : Valeurs nutritionnelles (en g pour 100 g de produit)

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Matières grasses: 5.8 g dont ags 2.3g, Protéines : 8 g Glucides : 8.1 g dont sucres 0.7 g Fibres alimentaires: 4 g Sel : 0.94 g Kcal :125 - KJ : 521		Tolérances UE applicables	

Caractéristiques organoleptiques de Produit fini
Type : Aspect

Cible : **Morceaux de porc, saucisses, saucisson et haricots en sauce.**

Non- conformité : **Ensemble peu engageant**
Produit pâteux
Déséquilibre solide/liquide important
Sauce grumeleuse, trop liquide ou trop épaisse
Absence d'un élément

Type : Couleur

Cible : **Ensemble de couleur rouge orangé, caractéristique d'un plat à base de sauce tomate.**

Non- conformité : **Sauce: très brune ou trop claire**
Charcuterie: très brune, hétérogène
Viande: anormale, grise
Haricots: gris foncés, tachés

Type : Odeur

Cible : **Odeur de haricots cuisinées et de charcuterie.**

Non- conformité : **Odeur anormale (moisi, avarié) ou étrangère (métallique, chimique)**

Type : Texture

Cible : **Bonne tenue des haricots, sauce onctueuse et viande moelleuse.**

Non- conformité : **Légumes: En bouillie ou pas cuits**
Forte proportion de graines cassées
Garnitures: Saucisses éclatées, très molles, grasses
Viande ou saucisson durs ou de mauvaise tenue
Viande trop grasse, molle ou délitée

Type : Saveur

Cible : **Saveur globale équilibrée avec note de charcuterie et de viande cuisinées.**

Non- conformité : **Aucune note aromatique**
Assaisonnement très déséquilibré
Arrière goût anormal (rance, avarié) ou étranger (métallique, chimique)

Caractéristiques microbiologiques de Produit fini

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:42	Aperçu créé le : 08/10/2021 11:11
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R

Conservation d'échantillons de Produit fini

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	Nombre d'UVC conservés / lot : 3
Durée :	DLUO + 3 mois