

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/12/2020 08:17	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:09
Table des matières			

<i>D : Liste des Allergènes</i>	2
<i>I : Etiquetage</i>	3
<i>I.1 : Fond de veau Carrefour</i>	3
<i>L : Produits Finis</i>	6
<i>L.1 : Fond de veau Carrefour</i>	6

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/12/2020 08:17	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:09
D : Liste des Allergènes			

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Fond de veau

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présent	Farine (Présent)	
Céleri et produits à base de céleri	Présents non- intentionnellement		
Crustacés et produits à base de crustacés	Présents non- intentionnellement		
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présents non- intentionnellement		
Mollusques et produits à base de mollusques	Présents non- intentionnellement		
Œufs et produits à base d'œufs	Présents non- intentionnellement		
Orge ou hybrides, et produits à base de ces céréales	Présent	Extrait de malt d'orge (Présent) Orge maltée	
Poissons et produits à base de poissons	Présents non- intentionnellement		
Soja et produits à base de soja	Présents non- intentionnellement		

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

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : Peut contenir des traces de céréales contenant des crustacés, oeuf, poisson, lait, céleri, mollusques, soja (allergènes homogènes et récurrents selon l'étude HACCP menée sur site)

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/12/2020 08:17	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:09
I : Etiquetage		I.1 : Fond de veau Carrefour	

Fiche Technique Etiquetage de Fond de veau Carrefour

Section :	Fond de veau Carrefour		
Dénomination commerciale :	FOND SAVEUR VEAU		
Dénomination légale :	Préparation déshydratée pour fond de veau aromatisé		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Ingrédients de la préparation déshydratée : Fécule de pomme de terre, sel, farine de blé, maltodextrines, sucre, tomate 6, 9%, arômes 3, 4%, extrait de malt d'orge, arômes naturels 2, 8%, huile de tournesol, viande de veau 2, 4%, carotte 1%, ail, jus concentré d'oignon, laurier, thym, romarin, poivre noir, antioxydant : extraits de romarin. Peut contenir des traces de crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, céleri, mollusques		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	110 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Non		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	sur le fond de la boîte		
Formule légale :	Meilleur avant / à consommer de préférence avant le / N° de lot : voir sur le fond de la boîte		
Expression :	jj/mm/AAAA		
Numéro de lot			
Localisation :	sur le fond de la boîte, avant la DLUO		
Expression :	01XXXAA (voir commentaire)		
Autres infos consommateurs :	Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	EMB 51454 B		
Conseils de conservation :			
Spécifiques :	À conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à conserver 3 mois. Bien refermer la boîte après chaque utilisation.		
Conseil de préparation 1/1 :			
Conseils :	Préparation : Prévoir 1 cuillère à café bombée (5g) dans 100ml de liquide bouillant ou froid (eau, jus de cuisson, ...) par personne, portez à ébullition et cuire à feu doux 3 minutes en remuant.		

Commentaire(s) - Généralités :

01XXXAA : 01 : ordre n° dans la journée, XXX : quantième du jour de fabrication, AA : année de fabrication

la viande de veau n'est pas alibi et sa présence est indispensable pour obtenir la saveur veau du produit fini. Cependant, les arômes présents contribuent eux aussi à la saveur du produit. Encore une fois, le goût n'est pas dépendant de la viande ou d'un ingrédient en particulier, il est créé par le mélange des ingrédients et en particulier, la saveur veau résulte du mélange entre la viande veau et les arômes associés ensemble. Chaque arôme contribue à la saveur veau.

Version : 1

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 21/12/2020 08:17Aperçu créé le : 29/10/2021
15:09

I : Etiquetage

I.1 : Fond de veau Carrefour

Nutritionnel de Fond de veau Carrefour

Secteur : Bouillons et potages

Famille : Bouillons

Type de produits : Autres

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

Score : 3 / 3 pts - 0 pts

Nutriscore : C

Portion 1/2 : 100 mL, soit 5g (100ml)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	0	N/R	64, 62201	65			Valeur
Energie (kcal)		N/R	15, 27523	15			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 19633	< 0, 5 g			Valeur
Acides gras saturés (g)	0	N/R	0, 04416	< 0.1 g			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	3, 01797	3.0			Valeur
Sucres (g)	0	N/R	0, 61271	0.6			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	0	N/R	0, 10458	< 0.5g			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)	0	N/R	0, 3068	< 0.5g			Valeur
Sel (g)	3	N/R	0, 80353	0.8			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/12/2020 08:17	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:09
I : Etiquetage		I.1 : Fond de veau Carrefour	

Portion 2/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1292, 44028	1292			Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	305, 504565	306			Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	3, 926625	3.9			Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 883125	0.9			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	60, 35938333	60			Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	12, 25416667	12			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	2, 09168	2.1			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	6, 136011667	6.1			Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	16, 07055792	16.1			Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Source des valeurs nutritionnelles étiquetées : valeurs théoriques calculées selon notre base de données nutritionnelles sur les matières premières.

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
7FONVEA74 ind 10 - GDA théorique.pdf	Autres [CDC]	06/11/2019	Lola Oliveira

Vitamines et minéraux Fond de veau Carrefour**Allégations nutritionnelles et fonctionnelles****Nutritionnel animaux de Fond de veau Carrefour**

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/12/2020 08:17	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:09
L : Produits Finis		L.1 : Fond de veau Carrefour	

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
IMG_1384.JPG	Autres [CDC]	10/12/2020	Lola Oliveira
IMG_1382.JPG	Autres [CDC]	10/12/2020	Lola Oliveira
IMG_1383.JPG	Photo produit conditionné	10/12/2020	Lola Oliveira

Conservation de Fond de veau Carrefour

Définition du lot :	1 Lot correspond à un jour de fabrication		
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	18 Mois	Fabrication	Inclus
DLC ou DLUO / DDM :	18 Mois	Fabrication	DLUO
Durée de vie après ouverture :	3 Mois		à titre indicatif
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : Oui			

Commentaire(s) - Conservation :

Les tests de conservation après 3 mois d'ouverture ont été réalisés sur un fond de volaille et sont transposable à toutes nos références salés.

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
7FONVOL34 ind 05 - ouverture 3 mois - V4.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	06/11/2019	Lola Oliveira
BA microbio 3 mois après ouverture.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	06/11/2019	Lola Oliveira
PR-CPT-01 - Mener un protocole de validation- n de Dluo - V3.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	06/11/2019	Lola Oliveira

Caractéristiques physico-chimiques de Fond de veau Carrefour

Caractéristique : Poids net
Caractéristique applicable : N/R
Méthode : trieuse pondérale
Précision : Conforme au décret 78-166 du 31 janvier relatif aux contrôles métrologiques de certains préemballages modifiés par le décret 90-83 du 17 janvier 1990 (en application de la directive 20 janvier 1976)

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		110 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
110g	TU1-105.05g		

Caractéristique : Activité de l'eau

Méthode : **Aw mètre**

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/12/2020 08:17	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:09
L : Produits Finis		L.1 : Fond de veau Carrefour	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
inférieure à 0, 7 à 23.0°C			

Caractéristique : valeurs energetiques et nutritionnelles moyennesCaractéristique applicable : **A la commercialisation**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
valeurs sur etiquette		Tolerance Guidelines UE	

Caractéristique : Contaminants pesticidesCaractéristique applicable : **A la commercialisation**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conforme a la reglementation UE en vigueur			

Caractéristique : Corps étrangersCaractéristique applicable : **A la commercialisation**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Absence			

Caractéristiques organoleptiques de Fond de veau Carrefour**Type : Odeur**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Veau cuisiné**Cible : **Référent****Type : Texture**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Liée, nappante en bouche**Cible : **Référent****Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Viande de veau puissante et équilibrée avec les légumes et herbes aromatiques**Cible : **Référent****Type : Couleur**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Liquide opaque marron foncé, auréole autour du produit**

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/12/2020 08:17	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:09
L : Produits Finis		L.1 : Fond de veau Carrefour	

Cible :	Référent
---------	----------

Caractéristiques microbiologiques de Fond de veau Carrefour

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/A

Caractéristique : Salmonella / 25 g

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**

Méthode : **BIO12/32- 10/11**

Critère légal : **absence**

Caractéristique : Staphylocoques A Coagulase Positive 37°C / 1 g

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**

Méthode : **NF EN ISO 6888-2**

Critère légal : **100**

Caractéristique : Escherichia Coli β- Glucuronidase + / 1 g

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**

Méthode : **NF ISO 16649-2**

Critère légal : **100**

Caractéristique : Micro- organismes Aérobie 30°C (Interprétés) / 1 g

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**

Méthode : **NF EN ISO 4833-1**

Critère légal : **300000**

Caractéristique : Bacillus Cereus 30°C / 1 g

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**

Méthode : **AES 10/10-07/10**

Critère légal : **10000**

Conservation d'échantillons de Fond de veau Carrefour

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	3 boîtes par lot
Durée :	fin de DLUO