

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/01/2021 09:57Aperçu créé le : 29/10/2021
15:16

Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Fond pour rôtis carrefour	3
L : Produits Finis	7
L.1 : fond pour rôtis CARREFOUR	7

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:57	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:16
D : Liste des Allergènes			

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Fond pour rôtis

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre expr. en SO2	Présent	Arôme naturel de vin blanc (Présent) Extrait naturel de vin blanc (sulfites)	Non
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement		
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		
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 : Teneur théorique en sulfites :
300ppm présents dans la MP Arôme naturel de vin blanc (1EXT500) présent à 3.56% dans le PF
Quantité de poudre dans le PF reconstitué tel que consommé : 5.21g pour 100mL
Calcul : $0.0356 \times 300 \times 0.0521 = 0.556$ mg/kg de produit fini tel que consommé (non soumis à étiquetage)
Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, lait, céleri, mollusques, soja (allergènes homogènes et récurrents selon l'étude HACCP menée sur site)

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:57	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:16
I : Etiquetage		I.1 : Fond pour rôtis carrefour	

Fiche Technique Etiquetage de Fond pour rôtis carrefour

Section :	Fond pour rôtis carrefour		
Dénomination commerciale :	FOND POUR RÔTIS		
Dénomination légale :	Préparation déshydratée et aromatisée pour fond pour rôtis		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Ingrédients de la préparation déshydratée : Fécule de pomme de terre, maltodextrine, sel, tomate, huile de colza, arôme naturel de vin blanc, arôme naturel, arôme, jus concentré d'oignon, ail, viande de boeuf 1%, origan, persil, huile de tournesol, thym, poivre noir, laurier. Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten, 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 :	MB 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 :	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 :

Le gout Roti est apporté par l'association équilibrée aromates et des aromes. La note rotie ne saurait exister sans ce mélange

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

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:57

Aperçu créé le : 29/10/2021 15:16

I : Etiquetage

I.1 : Fond pour rôtis carrefour

Nutritionnel de Fond pour rôtis 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

Score : 3

Nutriscore : C

Portion 1/2 : 100 ml de bouillon préparé soit 5 g de bouillon déshydraté (100ml)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	65, 18785	65			Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	15, 4143	15			Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		<	0, 2209	< 0, 5 g			Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		<	0, 0288	< 0.1 g			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	3, 053	3.1			Valeur et AQR
Sucres (g)		<	0, 3752	< 0.5 g			Valeur et AQR
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		<	0, 0936	< 0.5g			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		<	0, 25675	< 0.5g			Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	0, 84975	0.85			Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:57

Aperçu créé le : 29/10/2021 15:16

I : Etiquetage

I.1 : Fond pour rôti carrefour

Portion 2/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1303, 757	1304			Valeur
Energie (kcal)		N/R	308, 286	308			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	4, 418	4.4			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 576	0.6			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	61, 06	61			Valeur
Sucres (g)		N/R	7, 504	7.5			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	1, 872	1.9			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	5, 135	5.1			Valeur
Sel (g)		N/R	16, 982	17			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Valeurs établies sur la base d'une moyenne des valeurs analytiques et des valeurs théoriques des matières premières.

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
RA4731990.pdf	Autres [CDC]	06/09/2019	Lola Oliveira
TT NUT INCO Fond pour rôti.xls	Autres [CDC]	06/09/2019	Lola Oliveira
7JUSROT29 ind 01 - GDA theorique + analyse-.pdf	Autres [CDC]	06/09/2019	Lola Oliveira

Vitamines et minéraux Fond pour rôti carrefour

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:57	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:16
I : Etiquetage	I.1 : Fond pour rôtis carrefour		

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:57	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:16
L : Produits Finis		L.1 : fond pour rôtis CARREFOUR	

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
IMG_1387.JPG	Autres [CDC]	18/12/2020	Lola Oliveira
IMG_1386.JPG	Autres [CDC]	18/12/2020	Lola Oliveira
IMG_1385.JPG	Autres [CDC]	18/12/2020	Lola Oliveira
IMG_1512.JPG	Photo produit nu	30/12/2020	Lola Oliveira

Conservation de fond pour rôtis 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
7JUSROT17 ind 01- Résultats des tests de validation de Dluo - V4.xlsx	Autres [CDC]	26/07/2016	Marina SCANDOLERA
BA microbio 3 mois après ouverture.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	27/09/2016	Marina SCANDOLERA
7FONVOL34 ind 05 - ouverture 3 mois - V4.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	19/09/2016	Marina SCANDOLERA
BA organo L0102315.xlsx	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	28/07/2016	Marina SCANDOLERA
0102315.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	26/07/2016	Marina SCANDOLERA
PR-CPT-01 - Mener un protocole de validation de Dluo - V1.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	11/03/2014	Marie Triomphe

Caractéristiques physico-chimiques de fond pour rôtis CARREFOUR

Caractéristique : Poids netCaractéristique 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		

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:57	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:16
L : Produits Finis		L.1 : fond pour rôtis CARREFOUR	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
110g	TU1:105g		

Caractéristique : Activité de l'eauMéthode : **Aw mètre**

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 pour rôtis CARREFOUR**Type : Couleur**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Marron orangé, marquants : persils**Cible : **Référent****Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Goût de viande rôtie et bouquet aromatique et tomate**Cible : **Référent****Type : Texture**

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:57	Aperçu créé le : 29/10/2021 15:16
L : Produits Finis		L.1 : fond pour rôtis CARREFOUR	

Caractéristique applicable :	N/R
Précision :	semi épaisse
Cible :	Référent
Type : Odeur	
Caractéristique applicable :	N/R
Précision :	Herbes aromatiques
Cible :	Référent

Caractéristiques microbiologiques de fond pour rôtis CARREFOUR

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/A

Caractéristique : Salmonella / 25 g

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**
Méthode : **BRD07/11- 12/05**
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 pour rôtis CARREFOUR

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