



FICHE TECHNIQUE

✓ GENERAL

Produit :	GUACAMOLE	Version	Date
Dénomination légale :	PUREE D'AVOCAT EPICEE AVEC MORCEAUX D'AVOCAT	13	23/05/2023
Description du produit		Label qualité ou allégation	
Purée d'avocat épicée avec morceaux d'avocat.			
Suggestion d'utilisation			
A déguster à l'apéritif sur des blinis ou avec des tortillas.			
Spécificités réglementaire (code des usages, norme, Larousse gastronomique, Codex, L'Escoffier...)			
Site de fabrication et d'emballage		Agréments	Code douanier
LABEYRIE FINE FOODS FRANCE - Site de TROARN ZA - 369 rue des artisans ; 14670 Troarn (France)		FR 14-712-042 CE EMB14712A	2008996799

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Durée de vie	Durée de vie minimale à réception (= contrat date)	Avant ouverture	Après ouverture
26 jours	17 jours	A conserver entre 0°C et +4°C.	A conserver entre 0°C et +4°C. Consommer rapidement après ouverture.



FICHE TECHNIQUE

✓ COMPOSITION

Ingrédients	n° E	Allergènes	Pays	%
Purée d'avocat (avocat 98%, sel, sucre, antioxydant (acide ascorbique), gélifiant (alginat de sodium), épaississant (gomme xanthane), acidifiant (acide citrique), coriandre)	E300 E401 E415 E330		PEROU, CHINE	57,64%
Morceaux d'avocat (avocat 99%, sel, antioxydant (acide ascorbique), correcteur d'acidité (acide citrique))	E300 E330		PEROU, CHINE	39,30%
Sucre			France, Belgique, Royaume -Uni	1,44%
Sel			PERU, France	1,02%
Oignon déshydraté			France, Chine, Inde, Egypte	0,28%
Piment Jalapeno			MEXIQUE, PEROU, SRI LANKA, ESPAGNE	0,16%
Poivron déshydraté			Chine	0,13%
Ail déshydraté			Chine	0,10%
Acide citrique (acidifiant)	E330		Chine	0,09%
Sorbate de potassium (conservateur)	E202		Chine	0,08%
Acide ascorbique (antioxydant)	E300		Chine	0,07%

Liste d'ingrédients (sans code E)

Ingrédients : avocat 95% - sel - sucre - acidifiants (acide citrique, acide ascorbique) - oignon déshydraté - piment Jalapeno - poivron déshydraté - épaississant (gomme xanthane) - ail déshydraté - gélifiant (alginat de sodium) - conservateur (sorbate de potassium) - coriandre. Traces de **Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, lait, moutarde, graines de sésame et mollusques.**

Liste d'ingrédients (avec code E)

Ingrédients : avocat 95% - sel - sucre - acidifiants (E330, E300) - oignon déshydraté - piment Jalapeno - poivron déshydraté - épaississant (E415) - ail déshydraté - gélifiant (E401) - conservateur (E202) - coriandre. Traces de **Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, lait, moutarde, graines de sésame et mollusques.**

✓ ALLERGENES

Présents :

/

Traces éventuelles de :

Céréales contenant du gluten, lait, crustacés, œufs, poissons, moutarde, graines de sésame, mollusques.

✓ DONNEES NUTRITIONNELLES (moyenne des résultats d'analyses : AR-22-RW-417192-01 date 07/12/2022 / AR-22-VA-051050-01 date du 06/12/2022/ AR-22-VA-014528-01 date: 06/04/2022)

Paramètres	/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ* dans 30 g
Energie kJ	518	155	2%
	kcal	125	
Matières Grasses (g)	8,3	2,5	4%
dont Acides Gras Saturés (g)	2,1	0,6	3%
Glucides (g)	8,9	2,7	1%
Sucres (g)	2,0	0,6	1%
Fibres alimentaires (g)	4,2	1,3	
Protéines (g)	1,5	0,5	1%
Sodium (g)	0,478	0,143	
Sel (g)	1,20	0,4	6%

* Rapport Nutritionnel Journalier basé pour un adulte avec un apport moyen de 2 000 kcal / 8 400 kJ. Ces valeurs et ces portions peuvent varier selon, l'âge, le sexe et l'activité physique.

✓ NUTRISCORE

Score nutritionnel	-1	Note	A
--------------------	----	------	---

✓ PARAMETRES CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Cible	Valeur moyenne
pH	pH	< 5,1	
Aw	Aw	/	

✓ PARAMETRES BACTERIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	J0	DLC	Commentaire
Flore aérobie mésophile (30°C)	ufc/g	< 10 000	< 1 000 000	



FICHE TECHNIQUE

Flore lactique	ufc/g	A rechercher		Catégorie 9.3 selon FCD (version en vigueur) - Produits crus totalement ou partiellement.
Rapport flore aérobique mésophile/flore lactique	ufc/g	< 10	< 100	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	< 10	< 10	
<i>Staphylococcus aureus</i> à coagulase +	ufc/g	< 100	< 100	
Entérobactéries à 37°C	ufc/g	< 1 000	< 1 000	
<i>Salmonella</i>	25g	absence	absence	En accord avec les règlements (CE) en vigueur
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/g	< 100	< 100	
<i>Listeria monocytogenes</i>	25 g	absence	absence	

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Avocat.
Couleur	Vert avec marquants rouges (poivron).
Texture	Pâte onctueuse, tartinable avec morceaux d'avocat.
Saveur	Avocat, épices.

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Pesticides	En conformité avec la directive 396/2005/CE
Métaux lourds, PCB, dioxines, HAP	En conformité avec la directive 1881/2006/CE (et modification 420/2011/CE)
OGM	Pas d'utilisation d'OGM, en conformité avec la directive 1829/2003/CE et 1830/2003/CE
Ionisation	Pas de traitement ionisant sur les ingrédients ou produit fini

✓ DEFINITION DU LOT - TRACABILITE

Lot	Identification	Traçabilité
Numéro de lot (= date production) et DLC	sur le couvercle	Nom du produit + numéro de lot et DLC

✓ PACKAGING CONDITIONNEMENT

Constituant	Matériau	Couleur	food contact/environnement
Pot	PP	Transparent	en conformité avec les directives 10/2011/CE 1935/2004/CE et 2023/2006/CE
Couvercle	PP	Transparent	