DESCRIPTION DU PRODUIT « SOUPE DE LEGUME »

Les matières premières mises en œuvre pour réaliser les soupes Terre d’Opale sont des légumes Bio, cultivés par Terre d’Opale ou par des producteurs partenaires. Les autres matières premières sont de l’huile d’Olive Bio, du sel de Guérande, divers ingrédients Bio nécessaires à la sapidité du produit, à sa conservation ou à la préservation de son aspect, des épices et aromates frais ou déshydratés Bio.

Ces matières premières sont mises en œuvre en mélange avec de l’eau potable.

Après lavage et parage, les légumes sont découpés suivant le diagramme de fabrication. Ils sont additionnés d’eau et des autres ingrédients de la recette et subissent une cuisson. L’ensemble est mixé finement et mis en bouteille immédiatement. Chaque bouteille est fermée hermétiquement par une capsule type Twist off.

Les bouteilles de soupes sont appertisées selon le barème déterminé pour la recette concernée.

La dénomination commerciale de vente est : « Soupe de XXX ».

Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, la liste des ingrédients précise les pourcentages des ingrédients mis en avant dans la dénomination commerciale. Les substances provoquant des allergies ou des intolérances sont mises en évidence dans la liste des ingrédients par une impression les distinguant clairement du reste des ingrédients.

Les soupes Terre d’opale sont « prêtes à l’emploi ». Elles sont conditionnées en bouteilles de verre, capsulées. Leur durabilité minimale est de deux ans. Chaque unité pèse 750g.

Pour la distribution, les bouteilles sont conditionnées en carton de 6 bouteilles.

Les soupes Terre d’Opale sont commercialisées en vente directe ou sont distribuées en magasin.

UTILISATION

La décantation des légumes est naturelle.

Avant ouverture, le produit doit être conservé à température ambiante. Après ouverture, il doit être entreposé au frais et consommé dans les 48 h.

Lors de la consommation, les soupes Terre d’Opale doivent être réchauffées à feu doux pendant 10 minutes. Le « Gaspacho Courgette » se consomme à température ambiante ou réfrigéré.

La majorité des soupes Terre d’Opale peut être consommée par tous.

La « Soupe à l’oignon » contient l’allergène « soja ». Elle ne peut donc pas être consommée par les personnes allergiques au soja.

Dans les recettes « Soupe Tomate », « Soupe Tomate-Courgette », « Soupe Courgette », « Gaspacho Courgette », du sucre est ajouté.

Une bouteille dont la capsule est bombée ne doit pas être consommée.

LISTE DES PRODUITS

Gamme été : Soupe Tomate, Soupe Tomate-Courgette, Gaspacho de courgette

Gamme hiver : Soupe à l’oignon, Soupe Panais-Carotte, Soupe Potimarron-Carotte, Soupe Potiron, Soupe de légumes au cresson, Soupe aux 3 courges

INGREDIENTS

1. Risques
	1. Dangers biologiques

Le réservoir de Clostridium botulinum, comme des autres Clostridium est l’environnement : sol, eaux souillées, lisiers, … Les légumes peuvent donc être contaminés par cette bactérie pour laquelle il n’existe pas de critère spécifique dans la réglementation européenne dans les aliments. Il n’existe pas non plus de méthode normalisée pour la détection de C. botulinum.

Tous les individus étant susceptibles de développer une intoxination botulique suite à l’ingestion de la toxine préformée dans un aliment, le procédé de fabrication doit permettre de réduire la probabilité de présence de C. botulinum à un niveau acceptable.

Pour cela, il sera particulièrement veillé à l’hygiène de préparation des légumes : nettoyage soigneux des végétaux, élimination des parties terreuses, parage des parties abimées, lavage…

Avant appertisation des conserves, le pH sera déterminé. Les préparations non acides (pH égal ou supérieur à 4,5) seront soumises à un traitement garantissant une efficacité stérilisatrice adéquate contre les spores de C. botulinum. Les préparations acides (pH inférieur à 4,5) seront soumises à un traitement de type pasteurisation.

Les barèmes de stérilisation sont fonction de la nature du produit et de son contenant. Ils sont déterminés sur site par Adrianor en conditions réelles ; les valeurs stérilisatrices atteintes sont comprises entre 8 et 12 min. 🡪 CCP : traitement thermique adapté, consignation du pH si inférieur à 4,5 sur la feuille de production, enregistrement de la courbe de température du traitement thermique, vérification de l’application du bon barème

Géobacillus stearothermophilus et autres flores thermophiles 🡪 PrPo : limiter au strict minimum le temps s’écoulant entre la fin de la cuisson et le démarrage de l’autoclave, afin de maintenir le produit au-dessus de 60°C. En cas de programme d’autoclave adapté à une préparation froide, la température de la préparation sera rapidement abaissée par un passage en cellule de refroidissement

Les conserves peuvent être recontaminées après stérilisation par des flores de recontamination. Cela peut être évité par un serrage correct des capsules twist off (flip abaissé) 🡪 CCP : vérification du bon serrage à chaque démarrage du capsulage, consignation de la valeur sur la feuille de production

* 1. Dangers physiques

Les corps étrangers provenant du personnel, du matériel 🡪 PrP : tenue du personnel, vigilance sur l’état du matériel et signalement des problèmes

Bris de verre et corps étrangers contenant 🡪 PrPo : vérification de l’état des bouteilles à la dépalettisation, procédure d’élimination de la zone de casse, lavage, élimination des bouteilles cassées pdt remplissage et capsulage selon procédure, enregistrement des casses

* 1. Dangers chimiques

Résidus de produits de nettoyage et de désinfection 🡪 PrP : bonne application des protocoles de nettoyage et désinfection