FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-9 Diffusion : **non contrôlée**
Dénomination : **cornichon 60/79 vinaigre boîte OF 4/4 - CODE 000156 (5COPR027)** *Origine* : **France** *(lieu de dernière transformation)*	Version : c Mise à jour : OB 08/08/2016 Page : 1 sur 3

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	cornichons au vinaigre calibrés (60-79). Conserve pasteurisée préparée à partir de cornichons cueillis à la main et de vinaigre aromatisé.		
Dénomination légale	cornichons au vinaigre entiers mi fins I		
Nomenclature douanière	20 01 10 00 90 00 N		
Décision CTCPA	Code bonnes pratiques de l'AIFLV Norme CODEX pour les cornichons (concombres) en conserve CODEX STAN 115-1981 Réglementation 1334-2008 sur l'etiquettage des arômes		
Gencod	GTIN UVC : 3 022820 00538 3 GTIN colis : 1 302282 000538 0 GTIN palette : 5 30 22820 00538 8		
Composition et origines	cornichon Cucumis sativus L. (contient sulfites* si saumurés)	si cornichons frais (Pologne, Allemagne, Hongrie, Roumanie, France ou Turquie) si cornichons pré-conditionnés (Inde)	53%
	eau	France	vinaigre dilué : 44 à 46%%
	vinaigre d'alcool	France [betterave et canne à sucre]	vinaigre dilué : 44 à 46%%
	oignons	Italie, Pays-Bas, France	3,8%%
	sel arôme estragon * *Note importante : à partir du 01/01/11 selon règlementation N°1334/2008, la déclaration de l'étiquetage des arômes naturels évolue. Dans ce cas précis, merci d'indiquer alors arôme naturel d'estragon avec autres arômes naturels OU arôme estragon OU arôme.	France France [support alcool de betterave] extraits essentiels d'épices et plantes aromatiques (majorité estragon)	0%
Contenance	850 mL		
DDM	2 ans à température ambiante, à l'abri de l'humidité		
DDM après ouverture	à consommer rapidement entre 2°C et 4°C dans un emballage hermétique, fermé, dans un maximum de jus		
Déclaration d'étiquetage	***Selon le règlement 1169/2011 UE*** : Cornichons (dont conservateur : disulfite* de potassium), eau, vinaigre d'alcool, oignons, sel, arôme. Contient des sulfites* (< 100 ppm).		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	cornichons de taille uniforme
Saveur	caractéristique du cornichon pasteurisé au vinaigre
Odeur	caractéristique
Aspect	ferme et croquant

FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-9 Diffusion : **non contrôlée**
Dénomination : **cornichon 60/79 vinaigre boîte OF 4/4 - CODE 000156 (5COPR027)** *Origine* : **France** *(lieu de dernière transformation)*	Version : c Mise à jour : OB 08/08/2016 Page : 2 sur 3

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Minimum	***Moyenne***	***Maximum***
Poids Net (g)	790		
Poids Net Egoutté (g)	450		
Calibre – Métrologie	calibre mi-fins: 60 à 79 cornichons par kg		
pH	3,0	3,5	4,0
Acidité totale	3,5°	4°	4,5°

DEFAUTS

Matières étrangères	
Matières étrangères végétales	CODEX - présence de queues sur échantillonage de 20 fruits < maxi 3
Impuretés minérales	CODEX - autorisation sur échantillonage 20 fruits < 0.08% en poids

CONTAMINANTS

Ionisation	***Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés*** – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
OGM	***Non soumis à l'étiquetage sur les OGM*** – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
Allergènes présents	***Allergènes à faire apparaître dans la composition,*** selon les directives 2003/89 CE & 2006/142/CE : à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)sulfites (< 100 ppm). Produit fabriqué sur un site utilisant des graines de moutarde. Contamination croisée possible des graines de moutarde.
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives
Métaux lourds	Conforme à la règlementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation à 37°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles			
Matières grasses (en g)	0,4	**Protéines (en g)**	1,2
Dont acides gras saturés (en g)	0,1	**Sel (en g)**	2,1
Glucides (en g)	0,6	**Energie en kJ**	61,0
Dont sucres (en g)	0,5	**Energie en kcal**	15,0
Fibres (en g)	1,9		

FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-9 Diffusion : **non contrôlée**
Dénomination : **cornichon 60/79 vinaigre boîte OF 4/4 - CODE 000156 (5COPR027)** *Origine* : **France** *(lieu de dernière transformation)*	Version : c Mise à jour : OB 08/08/2016 Page : 3 sur 3

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	**Net Egoutté**	**Brut**	**L**	**l**	**H**
UVC	boîte fer blanc	0,790	0,450	0,900	98	98	119

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "jj/mm/aaaa aa hh:mm 60-79" jj/mm/aaaa : DLUO ; aa : année de production ; hh:mm : heure de production ; 60-79 : calibre
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date inscrite sur le couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "jj/mm/aaaa" [fin de jour]

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.