

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-6 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination : choucroute Spéciale Brasserie boîte 5/1 - CODE 001350 (2CHPR017)</b> <b>Origine : France</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i> <b>Marque : CHRIST</b>	Version : 14/11/2013 Mise à jour : 1 sur 2 Page :
	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-6 Diffusion : <b>non contrôlée</b>

<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>			
<b>Définition</b>	plat cuisiné stérilisé.		
<b>Dénomination légale</b>	choucroute		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n° 50 du CTCPA (choucroute)		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 022823 51011 2 GTIN colis : 1 30 22823 51011 9 GTIN palette : 5 30 22823 51011 7		
<b>Composition et origines</b>	choucroute	France	82%
	sauce cuisinée au vin blanc (eau, sel, vin blanc (sulfites), arômes, antioxydant : ascorbate de sodium E301)		15%
	morceaux de viande et de gras de porc traités en salaison (eau, conservateur : sel nitrité E250, stabilisant : polyphosphates E450, arômes (gluten))		3%
<b>Contenance</b>	4250 mL		
<b>DLUO</b>	4 ans à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>DLUO après ouverture</b>	A consommer rapidement après ouverture entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon la Directive 2000/13/CE</i> : Choucroute 82% (choux, sel) ; sauce cuisinée (eau, sel, vin blanc (sulfites), arômes, antioxydant : ascorbate de sodium) ; viande et gras de porc traités en salaison (eau, conservateur : sel nitrité, stabilisant : polyphosphates, arômes (gluten)) ; Saindoux ; Baies de genièvre et feuille de laurier.		
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>			
<b>Couleur</b>	couleur blanche, caractéristique		
<b>Saveur</b>	caractéristique, goût cuisiné et légère acidité		
<b>Odeur</b>	caractéristique		
<b>Aspect</b>	caractéristique, choucroute ferme et belle lanière.		
<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	4100		
<b>Calibre – Métrologie</b>	portion de 10 parts		
<b>CONTAMINANTS</b>			
<b>Ionisation</b>	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)		
<b>OGM</b>	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – 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)		
<b>Allergènes présents</b>	<i>Allergènes à faire apparaître dans la composition</i> , selon les directives 2003/89 CE & 2006/142/CE : gluten et sulfites.		
<b>Pesticides</b>	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		
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation 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		

<b>Dénomination :</b>	<b>choucroute Spéciale Brasserie boîte 5/1 - CODE 001350 (2CHPR017)</b>	Version : a
<b>Origine :</b>	<b>France (lieu de dernière transformation)</b>	Mise à jour : 14/11/2013
<b>Marque :</b>	<b>CHRIST</b>	Page : 2 sur 2

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402
------------------	---

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Origine valeurs nutritionnelles</b>	analyse laboratoire		
<b>Protéines (en g)</b>	1,3	<b>Fibres (en g)</b>	2,0
<b>Glucides (en g)</b>	4,5	<b>Sodium (en g)</b>	0,45
<b>Dont sucres (en g)</b>	0,80	<b>Energie en kJ</b>	279,0
<b>Lipides (en g)</b>	4,9	<b>Energie en kcal</b>	67,0
<b>Dont lipides saturés (en g)</b>	2,5		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boite	4,100	-	4,500	155	155	250
<b>Colis</b>	colis	12,30	-	14,10	470	155	250
<b>Palette</b>	bois	677	-	790	1200	800	1400

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	Jet d'encre sur le couvercle : "jj/mm/aaaa aa/hh:mm SB" jj/mm/aaaa : DLUO ; aa : année de production ; hh:mm : heure de fabrication ; SB : code produit (SB : Spéciale Brasserie)
<b>Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC</b>	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle" jj/mm/aaaa : date de production

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