

Fiche technique:	Rédigé le :	5/11/2014
DEPF0211 Cornichons aigre-doux 1700ml	Version n°:	1
	Révision n°:	1

Généralités

Nom de l'article: Cornichons aigre-doux 1700ml
Informations Cornichons entiers

Durée de conservation après fabrication : 36mois
Avant ouverture conserver: à température ambiante
Après ouverture conserver: au frais 0-7°C

Composition

Cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sucre, sel, **graines de moutardes**, oignons, aneth, poivron, épaississant E509, arômes naturels.

Allergènes

	Dans le produit	Sur la ligne
1 Céréales contenant du gluten	-	-
2 Crustacés et produits à base de	-	-
3 Oeufs et produits à base de	-	+
4 Poissons et produits à base de	-	-
5 Soja et produits à base de	-	-
6 Lait et produits à base de	-	-
7 Fruits à coques et produits à base de	-	-
8 Céleri et produits à base	-	-
9 Moutarde et produits à base de	+	+
10 Graines de sésame et produits à base de	-	-
11 Sulfites > 10mg/kg ou 10 mg/l (E220-E228)	-	-
12 Lupin et produits à base de	-	-
13 Mollusques et produits à base de	-	-
14 Arachides et produits à base de	-	-
15 Tartrazine (E102)	-	-

+ présence - absence ? risque de contamination croisée

Valeurs nutritionnelles

	Par 100g (g)	Par portion (50g)	AR* (%)
Energie Kcal	34	17	1,00%
Ki	146	73	
Matières grasses	0	0	0,00%
dont acides grassaturé	0	0	0%
Glucides	7	3,5	1,00%
dont sucres	7	3,5	4,00%
Fibres alimentaires	1,4	0,7	3%
Protéines	0,9	0,4	<1%
Sel	0,7	0,35	6,00%
Sodium	0,28	0,14	

*apport de référence pour un adulte-type (8400kJ-2000Kcal)

Caractéristiques physiques

Poids net	1.550	g
Poids net égoutté	850	g
pH	3,80	± 0,30

Caractéristiques organoleptiques

Couleur	vert
Odeur	typique des cornichons
Goût	typique des cornichons légèrement sucré
Consistance	ferme

Logistique et stockage

Bocal	1700	ml
Couvercle	noir	TO 89
Pots/tray	6	
Trays/couche	9	
Couches/palette	7	
Palettisation	378pces	
Type palette	Euro	

Caractéristiques microbiologiques

	Normes	Source
Anaérobies sulfite-réducteurs	<10/g	norme interne
Entérobactériaceae	<10/g	norme interne
Germes totaux mésophiles	<1000/g	norme interne
Levures et Moisissures	<100/g	norme interne
L Monocytoqènes	Absence dans 25g	AFSCA
Salmonelles	Absence dans 25g	AFSCA
Staphylocoques à Coag +	<10/g	norme interne

Qualité du produit

Le produit répond aux exigences de la législation belge en vigueur.
L'emballage répond aux exigences de la législation en matière alimentaire.
Le produit est préparé selon le plus grand soin et sans OGM.
La production est conforme au système de sécurité alimentaire.
Le produit a été soumis au détecteur de métal.