

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : petit pois très fin étuvée boîte 4/4 - CODE 000890 (2PEPR003) Origine : Belgique <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : PRINCE DES CHAMPS	Version : ^c Mise à jour : 27/07/2017 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	consERVE de petits pois très fins à l'étuvée. Produit stérilisé.		
Dénomination légale	petits pois très fins à l'étuvée		
Nomenclature douanière	20 05 40 00 00 01 W		
Décision CTCPA	Décision n°87 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de petits pois		
Gencod	GTIN UVC : 5 410153 61607 5 GTIN colis : 0 54 10153 61621 1 GTIN palette : 5 54 10153 61607 0		
Composition et origines	petits pois <i>Pisum sativum L.</i>	Belgique, Pays-Bas, Allemagne	66%
	eau	Belgique	30,55%
	sucre	France, Belgique	2,68%
	sel	Allemagne Pays-Bas, UK	0,74%
	arôme (naturel)	Hollande	0,03%
Contenance	850 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : petits pois, eau, sucre, sel, arômes.		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	caractéristique, uniforme, liquide de couverture limpide		
Saveur	caractéristique ; absence de toute saveur étrangère		
Odeur	caractéristique ; absence de toute odeur étrangère		
Aspect	caractéristique		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)		800	
Poids Net Egoutté (g)		560	
Calibre – Métrologie	diamètre : 7,5 à 8,2 mm (tolérance = 3%)		
pH	5,9		6,2
DEFAUTS			
Matières étrangères	absence		
Matières étrangères végétales	< 0,5%		
Défauts produit	pelures et petits morceaux < 15% ; décoloration < 5% ; pois jaunes < 6% ; pois trop gros < 3% ; tâchés et parasités < 3%		
Autres défauts	cumul défauts < 15%		
CONTAMINANTS			
Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)		
OGM	<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)		
Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)		
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		

	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-9
			Diffusion : non contrôlée
	Dénomination :	petit pois très fin étuvée boîte 4/4 - CODE 000890 (2PEPR003)	Version : ^c
	Origine :	Belgique <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Mise à jour : 27/07//2017
Marque :	PRINCE DES CHAMPS	Page : 2 sur 2	

Métaux lourds	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. Plomb (Pb) < 0,3 ppm ; Cadmium (Cd) < 0,05 ppm ; Etain (Sn) < 200 ppm
----------------------	--

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		
Flore	flore aérobie < 50 UFC / g flore anaérobie < 50 UFC / g		
Levures	< 10 UFC/g	Moisissures	< 10 UFC/g
Coliformes	entérobactéries < 10 UFC / g E.coli : absence / 0,1 g	Lactobacilles	< 10 UFC / g
Germes pathogènes	Staphylococcus aureus < 100 UFC / g ; Listéria : absence / 30 g ; autres pathogènes : absence / 30 g	Salmonelles	absence / 30g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine	valeurs nutritionnelles	bibliographie	
Matières grasses (en g)	0,2	Protéines (en g)	4
Dont acides gras saturés (en g)	0,1	Sel (en g)	0,75
Glucides (en g)	13	Energie en kJ	336,0
Dont sucres (en g)	4,5	Energie en kcal	80,0
Fibres (en g)	5		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	0,800	0,560	0,890	99	99	118,2
Colis	barquette carton + thermorétractable	9,60	6,72	10,80	410	315	122
Palette	bois	691	484	800	1200	800	1460

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
12	6	12	72
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	72	864

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur la boîte : "LG123 hh:mm A0x011" L : lot ; G : année de production (G = 2010 ; H = 2009 ; I = 2008 - code interne) ; 123 : centième de production ; hh:mm : heure de production ; A : hall de production ; 0x : ligne de production ; 011 : code produit (petits pois très fins)
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Étiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le fond de la boîte" Jet d'encre sur la boîte : "jj.mm.aaaa" [fin d'année]

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