	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : **non contrôlée**
	Dénomination : **ananas 8 tranches sirop** **boîte 4/4 - CODE 000449 (3AN020)** *Origine* : **Philippines / Thaïlande** *(lieu de dernière transformation)*	Version : b-INCO Mise à jour : OB 26/05/2016 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	tranches d'ananas de qualité "choice" conditionnées dans du sirop, pouvant contenir de l'acide citrique. Tranches élaborées à partir d'ananas dont le diamètre s'inscrit entre 11 cm et 13 cm. Ouverture facile		
Dénomination légale	tranches d'ananas au sirop		
Nomenclature douanière	20 08 20 79 00 00 J		
Décision CTCPA	Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés		
Gencod	GTIN UVC : 0 038900 01602 9 GTIN colis : 0 54 38900 01202 4 GTIN palette : 5 54 38900 01202 9		
Composition et origines	ananas Ananas comosus L. Merril. variété Smooth Cayenne	Philippines, Thaïlande	70%
	eau	Philippines, Thaïlande	
	sucre	Corée, Thaïlande [canne]	
	acidifiant : acide citrique E330	Thaïlande, Chine, Indonésie [fibre de manioc, maïs]	
Contenance	850 mL		
DDM	3 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	1 jour entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	***Selon le règlement 1169/2011 UE*** : ananas, eau, sucre, acidifiant : acide citriqueAI1912AC1912:AK191AC1912:AH1912		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique de l'ananas cueilli à maturité optimale : jaune clair à doré. Des raies radiales blanches peuvent apparaître.
Saveur	caractéristique de l'ananas mûr : saveur sucrée, légère acidité
Odeur	caractéristique de l'ananas mûr ; absence d'odeur étrangère
Aspect	texture ferme et succulente, pratiquement exempte de porosité, parfois légèrement fibreuse, mais pas dure ni ligneuse. Uniformité de la taille et de la forme.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Minimum	***Moyenne***	***Maximum***
Poids Net (g)	836		
Poids Net Egoutté (g)	493		
Calibre – Métrologie	ø extérieur : 80 mm; ø intérieur : ~32,5 mm ; épaisseur : 10,16 à 12,7 mm nombre de fruits : 8 tranches		
Indice réfractométrique	18,0°Brix		22,0°Brix
pH			4,5

DEFAUTS

Défauts process	absence de coupes excessives, défauts, tranches coupées

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	***Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes*** - 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
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 arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
Germes pathogènes	absence / g	**Salmonelles**	

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	< 0,1	**Protéines (en g)**	0,4
Dont acides gras saturés (en g)	0	**Sel (en g)**	< 0,25
Glucides (en g)	19,3	**Energie en kJ**	330,0
Dont sucres (en g)	18,2	**Energie en kcal**	79,0
Fibres (en g)	1		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	**Net Egoutté**	**Brut**	**L**	**l**	**H**
UVC	boîte fer blanc	0,836	0,493	0,953	101	101	119

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre ou embossage sur le couvercle : Da123 201J1 D : code usine (D : Philippines ; C : Chumphorn, Thaïlande ; T : Huan Hin, Thaïlande) ; a : année de production ; 123 : quantième de production ; 201 : code produit ; J : ligne de production ; 1 : équipe de production (1 = jour ; 2 = nuit)
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur la boîte" Jet d'encre sur la boîte : mm aaaa
Mode d'identification d'un lot sur le colis	a123C 201 a : année de production ; 123 : quantième de production ; C : code usine ; 201 : code produit
Mode d'identification de la DDM sur le colis	L BBE mm aaaa

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