

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	<i>Dénomination</i> : artichaut cœur 10/14 boîte 4/4 - CODE 001651 (2ARPR113) <i>Origine</i> : Italie <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : a-INCO Mise à jour : 5/4/2016 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	conserves de cœurs d'artichauts calibre 10/14, obtenus à partir de capitules de variété Cynara scolimus L., dépourvus de feuilles et de bractées. Produit pasteurisé.		
Dénomination légale	cœurs d'artichauts		
Nomenclature douanière	20 05 99 30 90 01 D		
Décision CTCPA	Décision n°55 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de cœurs d'artichauts		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 09204 3 GTIN colis : 3 35 749800 9204 4 GTIN palette : 7 35 74980 09204 2		
Composition et origines	artichaut Cynara scolymus L.	Italie	60%
	eau	Italie	38,42%
	sel	Italie	1,5%
	acidifiant : acide citrique E330	Italie	0,06%
	antioxydant : acide L-ascorbique E300	Italie	0,02%
Contenance	850 mL		
DDM	3 ans à température ambiante, à l'abri de l'humidité		
DDM après ouverture	à consommer rapidement entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : artichauts, eau, sel, acidifiant : acide citrique E330, antioxydant : acide L-ascorbique		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	jaune paille uniforme, caractéristique de l'artichaut
Saveur	caractéristique de l'artichaut, absence de saveur étrangère
Odeur	caractéristique, absence d'odeur étrangère
Aspect	texture ferme, bonne tenue et tendreté satisfaisante. Artichauts entiers non écrasés

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	800		
Poids Net Egoutté (g)	480		
Calibre – Métrologie	10 à 14 fruits par boîte		
Taux de sel	0,008		0,02
pH	3,5		4,2
Acidité totale	0,001		0,0035
Défauts produit	artichaut tâché < 3% ; fruits rouges < 3% ; fruits avec trous d'insectes : absence		

CONTAMINANTS

Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
-------------------	--

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
Dénomination : artichaut cœur 10/14 boîte 4/4 - CODE 001651 (2ARPR113) Origine : Italie <i>(lieu de dernière transformation)</i>		Version : a-INCO Mise à jour : 5/4/2016 Page : 2 sur 2
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	
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	

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						
Flore	flore totale < 100 UFC/g						
Levures	< 10 UFC / g		Moisissures	< 10 UFC / g			
Coliformes	coliformes totaux < 10 UFC / g		Lactobacilles				
Germes pathogènes	Staphylocoque Aureus < 10 UFC / g		Salmonelles	absence / 25g			
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)							
Origine valeurs nutritionnelles	analyse laboratoire						
Matières grasses (en g)	0,2		Protéines (en g)	1,2			
Dont acides gras saturés (en g)	0,1		Sel (en g)	1,18			
Glucides (en g)	1,5		Energie en kJ	74,0			
Dont sucres (en g)	0		Energie en kcal	18,0			
Fibres (en g)	2,6						
CONDITIONNEMENT							
	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc	0,800	0,480	0,830	99	99	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 : "L 123 P A 00" L : lot ; 123 : quantième de production ; P : année de production (P = 2016 ; A = 2008 ; C = 2007 - CTCPA) ; A : type de produit (A : Cœur d'artichaut) ; 00 : jour du mois de fabrication du produit)						
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte." Jet d'encre sur la boîte : "jj/mm/aaaa" [fin de mois]						
Mode d'identification d'un lot sur le colis	Jet d'encre carton						
Mode d'identification de la DDM sur le colis	Jet d'encre carton						

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