

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-7 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : palmier cœur entier boîte 4/4 - OF - CODE 001334 (2PAPR013) Origine : Equateur (lieu de dernière transformation)	Version : 15/10/2014 Mise à jour : 1 sur 2 Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	conserves de cœurs de palmiers entiers, conditionnés au saumure. Cœurs tendres de palmier, coupés transversalement, conditionnés dans un récipient métallique. Produit pasteurisé.		
Dénomination légale	cœurs de palmier entiers		
Nomenclature douanière	20 08 91 00 00 00 A		
Décision CTCPA	Décision n°93 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de cœurs de palmiers		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 03222 3 GTIN colis : 2 35 74980 03222 7 GTIN palette : 6 35 74980 03222 5		
Composition et origines	cœur de palmier Bactris Gasipaes kunth	Equateur	
	eau	Equateur	
	sel	Equateur	
	acidifiant : acide citrique E330	Equateur	
	antioxydant : acide ascorbique E300	Equateur	
Contenance	850 mL		
DLUO	4 ans à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité		
DLUO après ouverture	1 jour entre 0°C et 4°C dans un récipient alimentaire, sans son liquide de couverture		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : cœurs de palmier, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	caractéristique		
Saveur	caractéristique		
Odeur	caractéristique		
Aspect	pas excessivement fibreuse, tendre		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	800		
Poids Net Egoutté (g)	500		
Calibre – Métrologie	6 à 12 unités / boîte ; longueur = 90 mm +/- 5 mm Tamis : 14x8cm		
Taux de sel	3,70%	4,0%	4,3%
pH	3,8		4,3
Autres caractéristiques	espace de tête > 0,5cm		
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)		
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		

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	palmier cœur entier boîte 4/4 - OF - CODE 001334 (2PAPR013)	Version : 15/10/2014 b Mise à jour : 2 sur 2 Page :
Origine :	Equateur (lieu de dernière transformation)	

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 aérobie mésophile < 10 UFC / g flore anaérobie mésophile < 10 UFC / g flore aérobie thermophile < 10 UFC / g flore anaérobie thermophile < 10 UFC / g						
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)							
Origine valeurs nutritionnelles	analyses laboratoires 47233/1 28 avril 2014						
Protéines (en g)	2,4	Fibres (en g)	0,026				
Glucides (en g)	6,8	Sel (en g)	1,53				
Dont sucres (en g)	1,14	Energie en kJ	168,0				
Matières grasses (en g)	0,3	Energie en kcal	40,0				
Dont acide gras saturés (en g)	0,16						
CONDITIONNEMENT							
	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc	0,800	0,500	0,900	103	103	119
TRACABILITE							
Définition d'un lot	un jour de production						
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur l'un des fonds de la boîte : "0BF001 A22 123aa" 0BF : code fournisseur ou embarquement ; 001 : n° de container de l'année ; A22 : code produit ; 123 : quantième de production ; aa : année de production						
Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fond de la boîte." Jet d'encre sur la boîte : jj.mm.aaaa [fin de mois]						
Mode d'identification d'un lot sur le colis	Etiquette carton : "N° lot :" Jet d'encre sur le carton : "0BF001 A22 123aa"						
Mode d'identification de la DLUO sur le colis	Etiquette carton : "DLUO :" Jet d'encre sur le carton : "EXP:jj.mm.aaaa" [fin de jour]						

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