

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-8 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<i>Dénomination</i> : <b>compote de pommes allégée en sucre boîte 4/4 - CODE 001352 (3COPR036)</b> <i>Origine</i> : <b>Belgique</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i>	a-INCO Version : 13/02/2015 Mise à jour : 1 sur 2 Page :
	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-8 Diffusion : <b>non contrôlée</b>

<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>			
<b>Définition</b>	compote de pommes allégée en sucre. Produit pasteurisé.		
<b>Dénomination légale</b>	compote de pommes allégée en sucre		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 07 99 50		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 5 410153 64944 8 GTIN colis : 0 54 10153 65025 3 GTIN palette : 5 54 10153 64944 3		
<b>Composition et origines</b>	pomme		
	sucre		
	sirop de glucose-fructose		
	antioxydant : acide ascorbique E300		
<b>Contenance</b>	850 mL		
<b>DDM</b>	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>DDM après ouverture</b>	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient adapté		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Pommes, sucre, sirop de glucose-fructose, antioxydant : acide ascorbique.		
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>			
<b>Couleur</b>	jaune		
<b>Saveur</b>	caractéristique		
<b>Odeur</b>	caractéristique		
<b>Aspect</b>	bonne consistance. Bostwick max 65		
<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	850		
<b>Indice réfractométrique</b>	14,5°Brix		16,5°Brix
<b>pH</b>	3,0		3,9
<b>CONTAMINANTS</b>			
<b>Ionisation</b>	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)		
<b>OGM</b>	<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)		
<b>Allergènes présents</b>	<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)		
<b>Pesticides</b>	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		
<b>Métaux lourds</b>	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		

<b>Dénomination :</b>	<b>compote de pommes allégée en sucre</b>	Version : a-INCO 13/02/2015 Mise à jour : 2 sur 2 Page :
	<b>boîte 4/4 - CODE 001352 (3COPR036)</b>	
<b>Origine :</b>	<b>Belgique</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i>	

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation à 37°C pendant 14 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402
------------------	--

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	bibliographie		
<b>Matières grasses (en g)</b>	0,4	<b>Protéines (en g)</b>	0,3
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	0,2	<b>Sel (en g)</b>	0,03
<b>Glucides (en g)</b>	15	<b>Energie en kJ</b>	283,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	13,5	<b>Energie en kcal</b>	67,0
<b>Fibres (en g)</b>	1		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc	0,850	-	0,950	99	99	118

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	Jet d'encre sur la boîte : "LG123 hh:mm A0x237" L : lot ; G : année de production (G = 2010 ; H = 2009 ; I= 2008 - code interne) ; 123 : quantième de production ; hh:mm : heure de production ; A : hall de production ; 0x : ligne de production ; 237 : code produit (compote de pommes)
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir sur le couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "jj.mm.aaaa" [fin d'année]

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