

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-7 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : cornichon 80/119 vinaigre boîte 5/1 - CODE 000592 (5C0019) Origine : France <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : 04/07/2014 Mise à jour : 1 sur 2 Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	cornichons au vinaigre calibrés (80-119). Conserve pasteurisée préparée à partir de cornichons cueillis à la main et de vinaigre aromatisé. Barème appliqué : 90°C pendant 14min.		
Dénomination légale	cornichons au vinaigre entiers fins		
Nomenclature douanière	20 01 10 00 90 00 N		
Décision CTCPA	Code bonnes pratiques de l'AIFLV Norme CODEX pour les cornichons (concombres) en conserve CODEX STAN 115-1981 Réglementation 1334-2008 sur l'étiquetage des arômes		
Gencod	GTIN UVC : 3 022820 00029 6 GTIN colis : 1 30 22820 00029 3 GTIN palette : 2 30 22820 00029 0		
Composition et origines	cornichon <i>Cucumis sativus L.</i> (contient sulfites si saumurés)	si cornichons frais (Pologne, Allemagne, Hongrie, Roumanie, France ou Turquie) si cornichons pré-conditionnés (Inde)	48%
	vinaigre	France [betterave et canne à sucre]	vinaigre dilué : 45,75%
	eau	France	
	oignons	Hollande	3,7%
	sel graines de moutarde arôme estragon * *Note importante : à partir du 01/01/11 selon réglementation N°1334/2008, la déclaration de l'étiquetage des arômes naturels évolue. Dans ce cas précis, merci d'indiquer alors arôme naturel d'estrageon avec autres arômes naturels OU arôme estrageon OU arôme.	France Canada - Inde France [support alcool de betterave] extraits essentiels d'épices et d'herbes aromatiques (majorité estrageon)	2,4% < 0,1% < 0,05%
Contenance	4250 mL		
DLUO	4 ans à température ambiante, au sec, local aéré ne subissant pas trop d'écart de température lors du stockage		
DLUO après ouverture	15 jours entre 2°C et 4°C		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Cornichons, vinaigre, eau, sel, oignons, graines de moutarde , arôme estragon. Contient des sulfites (< 100 ppm).		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	cornichons de taille uniforme agrémentés de petits oignons blancs et de graines de moutarde
Saveur	caractéristique du cornichon pasteurisé au vinaigre, avec une note d'estrageon et une saveur acidulée
Odeur	caractéristique
Aspect	ferme et croquant

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	4100		
Poids Net Egoutté (g)	2120		
Calibre – Métrologie	80 à 119 cornichons par kg		
pH	3,0	3,5	4,0
Acidité totale	1,9	2,4	2,9
Autres caractéristiques	densité : 1018 g / dm3		

DEFAULTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	CODEX - présence de queues sur échantillonnage de 20 fruits < maxi 3
Impuretés minérales	CODEX - autorisation sur échantillonnage 20 fruits < 0.08% en poids

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	cornichon 80/119 vinaigre boîte 5/1 - CODE 000592 (5CO019)	Version : 04/07/2014 d 2 sur 2
Origine :	France (lieu de dernière transformation)	Mise à jour : Page :

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>Allergènes à faire apparaître dans la composition</i> , selon les directives 2003/89 CE & 2006/142/CE : sulfites (< 100 ppm), moutarde. Produit fabriqué sur un site utilisant des graines de lupin. Contamination croisée maîtrisée des graines de lupin.
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 à 37°C pendant 7 jours selon l'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)

Protéines (en g)	1,2	Fibres (en g)	2
Glucides (en g)	0,6	Sel (en g)	2
Dont sucres (en g)	0,6	Energie en kJ	61,0
Lipides (en g)	0,4	Energie en kcal	15,0
Dont lipides saturés (en g)	0		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	4,100	2,120	4,500	155	155	250

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "jj/mm/aaaa aa hh:mm 80-119" jj/mm/aaaa : DLUO ; aa : année de production ; hh:mm : heure de production ; 80-119 : calibre
Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date inscrite sur le couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "jj/mm/aaaa" [fin de jour]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	absence
Mode d'identification de la DLUO sur le colis	absence

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