

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-9
		Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	cornichon rondelle vinaigre	Version : j-INCO
	boîte 5/1 - CODE 000588 (5CO015)	Mise à jour : 8/1/2016
Origine :	France	Page : 1 sur 3
	<i>(lieu de dernière transformation)</i>	

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	cornichons en rondelles préparés en saison à partir de cornichons frais. Conserve pasteurisée préparée à partir de cornichons cueillis à la main et de vinaigre aromatisé. Barème appliqué : 90°C pendant 14min. Produit Pasteurisé.		
Dénomination légale	cornichons en rondelles au vinaigre		
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 00734 9 GTIN colis : 1 30 22820 00734 6 GTIN palette : 2 30 22820 00734 3		
Composition et origines	cornichon Cucumis sativus L. (contient sulfites* si saumurés)	Inde	51,7%
	eau	France	vinaigre dilué : 48,3% %
	vinaigre d'alcool	France [betterave et canne à sucre]	vinaigre dilué : 48,3% %
	sel	France	
	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 [support alcool de betterave] extraits essentiels d'épices et de plantes aromatiques (majorité estrageon)	< 0,1%
Contenance	4250 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	15 jours entre 2°C et 4°C dans un emballage hermétique, fermé, dans un maximum de jus (recouvert de jus)		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel, arôme. Traces éventuelles de sulfites* et moutarde*.		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	Couleur vert clair à vert foncé.		
Saveur	caractéristique du cornichon pasteurisé au vinaigre, avec une note d'estrageon et une saveur acidulée. Goût vinaigré caractéristiques.		
Odeur	caractéristique		
Aspect	ferme et croquant. Rondelle plane.		

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	4100		

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-9
		Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	cornichon rondelle vinaigre	Version : j-INCO
	boîte 5/1 - CODE 000588 (5CO015)	Mise à jour : 8/1/2016
Origine :	France	Page : 2 sur 3
	<i>(lieu de dernière transformation)</i>	

Poids Net Egoutté (g)	2120		
Calibre – Métrologie	calibre de cornichons utilisés: 20/40 diamètre de rondelles : 20 +/- 10 mm épaisseur des rondelles : 2 +/- 1 mm Environ 1170 rondelles par boîte		
pH	3,0	3,5	4,0
Acidité totale	1.9	2.4	2,9
Autres caractéristiques		densité : 1018 g / dm3	

DEFAUTS

Défauts process	fausses coupes (cornichon coupé dans le sens de la longueur) + débris : 10% lamelles : 5%
Autres défauts	total des défauts : 12%

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 : à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)sulfites (< 100 ppm), moutarde. Contamination croisée possible des graines de moutarde.
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 arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408
------------------	--

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine	valeurs nutritionnelles	bibliographique	
Matières grasses (en g)	0,4	Protéines (en g)	1,2
Dont acides gras saturés (en g)	0,1	Sel (en g)	2,1
Glucides (en g)	0,6	Energie en kJ	61,0
Dont sucres (en g)	0,5	Energie en kcal	15,0
Fibres (en g)	1,9		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)	Dimensions (en mm)
--	------------------------	----------------------	---------------------------

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-9
		Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	cornichon rondelle vinaigre	Version : j-INCO
	boîte 5/1 - CODE 000588 (5CO015)	Mise à jour : 8/1/2016
Origine :	France	Page : 3 sur 3
	<i>(lieu de dernière transformation)</i>	

		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	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" jj/mm/aaaa : DLUO ; aa : année de production ; hh:mm : heure de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "jj/mm/aaaa" [fin de jour]

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