

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-7 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination : endive</b> <b>boîte 5/1 - CODE 000324 (2EN006)</b> <b>Origine : Espagne</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i>	c-INCO 27/11/2014 Version : Mise à jour : 1 sur 2 Page :

<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>			
<b>Définition</b>	conserves préparées à partir des parties comestibles fraîches et saines de l'endive <i>Cichorium intybus L.</i> , ayant subi un traitement de lavage, blanchiment, cuisson, refroidissement et tri, puis conditionnées dans un liquide de couverture, serties hermétiquement et stérilisées afin d'assurer la conservation		
<b>Dénomination légale</b>	endives		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 05 99 80		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°43 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves d'endives		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 574980 03216 2 GTIN colis : 1 35 74980 03216 9 GTIN palette : 5 35 74980 03216 7		
<b>Composition et origines</b>	endive <i>Cichorium intybus L.</i>	Espagne, France, Belgique	66,37%
	eau	Espagne	32,99%
	sel	Espagne	0,5 +/- 0,2%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [batata]	0,12 +/-0,05%
	antioxygène : acide ascorbique E300	Chine [agrumes]	0,02 +/-0,005%
<b>Contenance</b>	4250 mL		
<b>DLUO</b>	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>DLUO après ouverture</b>	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Endives, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxygène : acide ascorbique.		
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>			
<b>Couleur</b>	caractéristique, couleur blanc à crème		
<b>Saveur</b>	franche et caractéristique ; absence de saveur étrangère ; absence d'amertume excessive		
<b>Odeur</b>	franche et caractéristique ; absence d'odeur étrangère		
<b>Aspect</b>	endives tendres, de bonne tenue et à feuilles convenablement serrées		
<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	4000		
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>	2655		
<b>Calibre – Métrologie</b>	environ 24 endives / boîte (calibre 20 à 30 endives / bte) environ 110g par endive		
<b>pH</b>	4,0		4,6
<b>DEFAUTS</b>			
<b>Matières étrangères</b>	absence		
<b>Matières étrangères végétales</b>	absence		
<b>Impuretés minérales</b>	absence		
<b>Défauts produit</b>	tâches (tâches foncées > 5 mm) < 5% cœurS noirS (tâches > 10mm de diamètre) <15% PNE talons oxydés (brun foncé plus de la moitié de la surface) < 15% PNE feuilles détachées < 8% endives montées (hampe florale avec longueur > 3/4 de la longueur de l'endive) < 40%		
<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>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-7 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination : endive</b> <b>boîte 5/1 - CODE 000324 (2EN006)</b> <b>Origine : Espagne</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i>	c-INCO Version : 27/11/2014 Mise à jour : 2 sur 2 Page :

<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)
<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

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
<b>Flore</b>	flore aérobique mésophile : absence / g flore anaérobique mésophile : absence / g		
<b>Levures</b>	absence / g	<b>Moisissures</b>	absence / g
<b>Lactobacilles</b>	absence / g		

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Origine valeurs nutritionnelles</b>	Analyse 2014		
<b>Protéines (en g)</b>	0,6	<b>Fibres (en g)</b>	0,80
<b>Glucides (en g)</b>	2,1	<b>Sel (en g)</b>	0,04
<b>Dont sucres (en g)</b>	0,90	<b>Energie en kJ</b>	52,0
<b>Matières grasses (en g)</b>	0,5	<b>Energie en kcal</b>	12,3
<b>Dont acide gras saturés (en g)</b>	< 0,5		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	4,000	2,655	4,400	153	153	243

### 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 le couvercle : "T EN hhmm jj mm aaaa TA" T : année de production (T = 2014 ; R = 2009 ; A = 2008 ; C = 2007 - CTCPA) ; EN : code produit (endives) ; hhmm : heure du marquage ; jjmmaaaa : DLUO ; TA : code usine
<b>Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC</b>	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]
<b>Mode d'identification d'un lot sur le colis</b>	absence
<b>Mode d'identification de la DLUO sur le colis</b>	absence

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