

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : fruits tropicaux au jus poche 3/1 - CODE 001260 (3FRPR006) Origine : Philippines <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : c-INCO 09/10/2014 Mise à jour : 1 sur 2 Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	assortiment de morceaux d'ananas, de papaye jaune et rouge et de goyave, conditionnés dans un jus d'ananas et de raisin blanc, avec ajout d'acide ascorbique et d'acide citrique, en poche. Produit pasteurisé.		
Dénomination légale	mélange de fruits tropicaux au jus		
Nomenclature douanière	20 08 97 97 90		
Décision CTCPA	Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés		
Gencod	GTIN UVC : 0 038900 09298 6 GTIN colis : 0 54 38900 09298 9 GTIN palette : 5 54 38900 09298 4		
Composition et origines	ananas <i>Ananas comosus L. Merril.</i> ,	Philippines	32,3%
	papaye <i>Carica papaya</i> jaune	Philippines	20,1%
	papaye <i>Carica papaya</i> rouge	Philippines	8,6%
	goyave <i>Psidium guajava L</i>	Philippines	10,8%
	jus d'ananas <i>Ananas comosus L. Merril</i>	Philippines	17%
	eau	Philippines	7,5%
	jus de raisin blanc concentré	Israël	3,7%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [maïs]	< 0,10%
	antioxydant : acide ascorbique E300	Chine [maïs]	< 0,10%
DDM	13 mois à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique en verre et ou plastique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : 72% de fruits tropicaux en proportions variables(ananas, papaye [rouge et/ou jaune], goyave), jus d'ananas et raisin blanc, 28% de jus à base de concentré, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique du mélange de fruits
Saveur	caractéristique du mélange de fruits ; absence de saveur étrangère
Odeur	caractéristique de fruits mûrs ; absence d'odeur étrangère
Aspect	bonne texture, caractéristique de chacun des fruits

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	2300		
Poids Net Egoutté (g)	1400		
Calibre – Métrologie	filtre sur jus de 3 mm taille des dés de fruits : 25 * 25 * 25mm		
Indice réfractométrique	12,°Brix		
pH			3,8

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Défauts produit	pratiquement sans défauts ; uniformité des tailles et des formes

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)

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	fruits tropicaux au jus poche 3/1 - CODE 001260 (3FRPR006)	Version : c-INCO 09/10/2014
Origine :	Philippines (lieu de dernière transformation)	Mise à jour : 2 sur 2 Page :
Allergènes présents	<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)	

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 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		
Matières grasses (en g)	0,2	Protéines (en g)	0,7			
Dont acides gras saturés (en g)	< 0,1	Sel (en g)	< 0,1			
Glucides (en g)	12	Energie en kJ	237,0			
Dont sucres (en g)	12	Energie en kcal	56,0			
Fibres (en g)	1,6					

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	poche plastique blanc	2,300	1,400	2,330	335	240	45

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur la poche : "Daa123 9097 xx Rx" D : code usine (D : Dolefil ; C : Chumphorn, Thaïlande ; T : Huan Hin, Thaïlande) ; aa : année de production ; 123 : quantième de production ; 9097 : code produit ; xx : ligne de production ; Rx : retort batch ; G : ligne de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant fin" Jet d'encre sur la poche : " : mm aaaa" [fin de mois]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	Jet d'encre sur le carton : "aa123D 9097" aa : année de production ; 123 : quantième de production ; d : code usine ; 9097 : code produit
Mode d'identification de la DDM sur le colis	Jet d'encre sur le carton : " mm aaaa" mm aaaa : DLUO [fin de mois]

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