

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	<i>Dénomination</i> : maïs grain sous vide boîte 3/1 - CODE 000773 (2MA010) <i>Origine</i> : France <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : d-INCO 12/12/2014 Mise à jour : 1 sur 2 Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	maïs doux en grains sous vide en conserves, préparé à partir de graines immatures des variétés appropriées de maïs <i>Zea mays</i> L. Produit stérilisé.		
Dénomination légale	maïs doux en grains sous vide		
Nomenclature douanière	20 05 80 00 00 00 Q		
Décision CTCPA	Décision n°88 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de Maïs doux en grains		
Gencod	GTIN UVC : 3 435640 00124 2 GTIN colis : [1 34 35640 00124 9] GTIN palette : 5 34 35640 00124 7		
Composition et origines	maïs doux en grains, variété <i>Zea mays</i> L.	France	83%
	eau	France	15%
	sucres	UE [betterave et canne à sucre]	1,5%
	sel	UE	0,5%
Contenance	2650 mL		
DDM	4 ans à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	à consommer dans un délai maximum de 48 heures et conservez au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Maïs doux en grains, eau, sucre, sel.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Grains de couleur caractéristique des variétés utilisées : jaune d'or.
Saveur	saveur douce et sucrée ; absence de toute saveur étrangère
Odeur	odeur franche et normale ; absence de toute odeur étrangère
Aspect	coupe des grains franche et nette avec une hauteur de coupe uniforme. Texture croquante. Jus opalescent à laiteux, légèrement trouble à assez trouble.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	1870		
Poids Net Egoutté (g)	1775		
pH	6,0		6,6

DEFAUTS

Matières étrangères végétales	< 0,2% (tolérance ≤ 0,3%)
Défauts produit	grains éclatés et peaux vides < 5% (tolérance ≤ 7,5%) ; grains tachés < 1% (tolérance ≤ 1,5%) ; grains arrachés < 2% (tolérance ≤ 3%)
Autres défauts	cumul défauts < 3% (grains tachés =1%, grains arrachés =2%, matières étrangères végétales =0,2%)

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>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

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
Dénomination : maïs grain sous vide boîte 3/1 - CODE 000773 (2MA010) Origine : France <i>(lieu de dernière transformation)</i>		d-INCO 12/12/2014 Version : Mise à jour : 2 sur 2 Page :
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 et 55°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)			
Origine	valeurs nutritionnelles analyses laboratoires		
Matières grasses (en g)	1,6	Protéines (en g)	3,1
Dont acides gras saturés (en g)	0,3	Sel (en g)	0,46
Glucides (en g)	21,8	Energie en kJ	505,0
Dont sucres (en g)	3,3	Energie en kcal	120,0
Fibres (en g)	2,8		

CONDITIONNEMENT							
	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	1,870	1,775	2,500	153	153	156

TRACABILITE	
Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur l'un des fonds de la boîte : "RMD265030.01 La123 047 06 hh:mm" RMD265030.01 : code article ; L : lot ; a : année de production ; 123 : quantième de production ; 047 : code usine ; 06 : code ligne ; hh:mm : heure de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "à consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds de la boîte" Jet d'encre sur l'un des fonds : "jj/mm/aa" [fin de mois]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	absence
Mode d'identification de la DDM sur le colis	absence

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