

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : maïs grain sous vide boîte 4/4 - CODE 000377 (2MA009) Origine : France/Hongrie <i>(lieu de dernière transformation)</i>	c-INCO 12/12/2014 Version : 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 464130 00618 4 GTIN colis : [1 34 64130 00618 1] GTIN palette : 5 34 64130 00618 9		
Composition et origines	maïs doux en grains, variété <i>Zea mays</i> L.	France, Hongrie	83%
	eau	France, Hongrie	15%
	sucre	UE	1,5%
	sel	UE	0,5%
Contenance	850 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)	600		
Poids Net Egoutté (g)	570		
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 tâchés < 1% (tolérance ≤ 1.5%) ; grains arrachés < 2% (tolérance ≤ 3%)
Autres défauts	cumul défauts < 3% (grains tâchés =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 4/4 - CODE 000377 (2MA009) Origine : France/Hongrie <i>(lieu de dernière transformation)</i>	c-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	l	H
UVC	boîte fer blanc	0,600	0,570	0,780	100	100	118

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 : "RMD085028.01 La123 047 06 hh:mm" RMD085028.01 : 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 : "A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds de la boîte" Jet d'encre sur la boîte : "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.