

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	pêche demi sirop léger boîte 4/4 - CODE 001469 (3PEPR054)	Version : a-INCO 24/11/2014
Origine :	Espagne (lieu de dernière transformation)	Mise à jour : 1 sur 2 Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	produit obtenu à partir de fruits sains et propres de <i>Prunus persica L.</i> , triés, coupés en moitiés, dénoyautés, pelés chimiques et conditionnés en boîte métallique avec un sirop, sertis et pasteurisés afin d'assurer la stabilité commerciale.		
Dénomination légale	demi-pêches au sirop léger		
Nomenclature douanière	20 08 70 69 90 00 D		
Décision CTCPA	Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 09417 7 GTIN colis : 2 35 74980 09417 1 GTIN palette : 6 35 74980 09417 9		
Composition et origines	pêche <i>Prunus persica L.</i>	Espagne	57,92%
	eau	Espagne	33,46%
	sucre	Espagne [betterave]	7,65%
	sirop de glucose-fructose	Espagne [maïs]	0,89%
	acidifiant : acide citrique E330 antioxydant : acide ascorbique E300	Chine [maïs] Chine [maïs]	0,10% 0,02%
Contenance	850 mL		
DLUO	4 ans à température ambiante (entre 15°C et 25°C), à l'abri de l'humidité (<80%)		
DLUO après ouverture	2 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Oreillons de pêches, eau, sucre, sirop de glucose-fructose, acidifiant : acide citrique et antioxydant : acide ascorbique.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	jaune orangé, caractéristique du fruit
Saveur	franche et caractéristique, absence de saveur étrangère
Odeur	franche et caractéristique du fruit au sirop, absence d'odeur étrangère
Aspect	texture tendre mais ferme.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	765	840	
Poids Net Egoutté (g)	465	480	
Indice réfractométrique	14,0°Brix		17,0°Brix
pH	3,4		3,9
Acidité totale	0,20%		0,40%
Autres caractéristiques	Vide > 8 cm Hg		

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	fragments de noyaux < 5%
Peaux	présence de restes de peaux < 10%
Défauts produit	défaut de couleur < 10% défaut texture < 10%
Défauts process	défaut de coupe < 30%

CONTAMINANTS

Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
-------------------	--

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	pêche demi sirop léger boîte 4/4 - CODE 001469 (3PEPR054)	Version : a-INCO 24/11/2014
Origine :	Espagne (lieu de dernière transformation)	Mise à jour : 2 sur 2 Page :
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)
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 08-401 & V 08-402
------------------	---

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine	valeurs nutritionnelles bibliographique USDA (United States Department of Agriculture)		
Protéines (en g)	0,5	Fibres (en g)	1,3
Glucides (en g)	14,5	Sel (en g)	0,12
Dont sucres (en g)	13,19	Energie en kJ	265,0
Matières grasses (en g)	0,0	Energie en kcal	63,0
Dont acide gras saturés (en g)	0,0		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	0,840	0,465	0,900	99	99	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 la boîte "FP LX aa 123" FP : code usine ; LX : code produit ; aa : année de production ; 123 : quantième de production
Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds." Au jet d'encre sur l'un des fonds : CAD : jj/mm/aaaa [fin d'année]

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