

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-8 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination : petit pois très fin</b> <b>boîte 5/1 - CODE 000762 (2PE013)</b> <b>Origine : Belgique</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : b-INCO 29/12/2014 Mise à jour : 1 sur 2 Page :

### DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Définition</b>	consERVE de petits pois très fins. Produit stérilisé.		
<b>Dénomination légale</b>	petits pois très fins		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 05 40 00 00 01 W		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°87 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de petits pois		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 5 410153 45346 5 GTIN colis : 0 54 10153 45355 7 GTIN palette : 5 54 10153 45346 0		
<b>Composition et origines</b>	pois <i>Pisum sativum L.</i>	Belgique, Pays-Bas, Allemagne	68,85%
	eau	Belgique	29,79%
	sel	Belgique	0,71%
	sucre	Belgique [betterave]	0,65%
<b>Contenance</b>	4250 mL		
<b>DDM</b>	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>DDM 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> : petits pois, eau, sel, sucre		

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Couleur</b>	caractéristique, uniforme
<b>Saveur</b>	caractéristique ; absence de toute saveur étrangère
<b>Odeur</b>	caractéristique ; absence de toute odeur étrangère
<b>Aspect</b>	caractéristique

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	3880	4000	
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>		2800	
<b>Calibre – Métrologie</b>	diamètre : 7,5 à 8,2 mm (tolérance = 3%)		
<b>pH</b>	5,8		6,2
<b>Viscosité</b>	15 UTM		40 UTM

### DEFAUTS

<b>Matières étrangères</b>	absence
<b>Matières étrangères végétales</b>	< 0,5%
<b>Défauts produit</b>	pelures et petits morceaux < 15% ; pois jaunes < 6% ; trop gros < 3% ; tâchés et parasités < 3%
<b>Autres défauts</b>	cumul défauts < 15%

### CONTAMINANTS

<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>Allergènes présents</b>	<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)
<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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>		Document : FT1ffl-8
<i>Dénomination :</i>	<b>petit pois très fin</b> <b>boîte 5/1 - CODE 000762 (2PE013)</b>	Diffusion : <b>non contrôlée</b>
<i>Origine :</i>	<b>Belgique</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : b-INCO 29/12/2014 Mise à jour : 2 sur 2 Page :

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation à 37°C pendant 14 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)

<b>Matières grasses (en g)</b>	0,2	<b>Protéines (en g)</b>	4
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	0,1	<b>Sel (en g)</b>	0,75
<b>Glucides (en g)</b>	11	<b>Energie en kJ</b>	302,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	2	<b>Energie en kcal</b>	72,0
<b>Fibres (en g)</b>	5		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc	4,000	2,800	4,500	153	153	246

### 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 la boîte : "LG123 hh:mm A0x011" L : lot ; G : année de production (G = 2010 ; H = 2009 ; I= 2008 - code interne) ; 123 : quantième de production ; hh:mm : heure de production ; A : hall de production ; 0x : ligne de production ; 011 : code produit (petits pois très fins)
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir sur le couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "jj.mm.aaaa" [fin d'année]

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