

<b>FICHE TECHNIQUE</b>		Document : FT1ffl-9
<b>Dénomination : asperge moyenne 25/34</b> <b>boîte 4/4 - 720mL - CODE 001683</b> <b>(2ASPR043)</b>		Diffusion : <b>non contrôlée</b>
<b>Origine :</b>	<b>Chine</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : a-INCO 24/05/2016
<b>Marque :</b>	<b>PEGASE</b>	Mise à jour : 1 sur 2 Page :

### DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Définition</b>	consERVE alimentaire d'asperges préparées à partir de tiges (turions) d' <i>Asparagus officinalis L.</i> saines, ayant subi un traitement de lavage, blanchiment et refroidissement rapide, soumises à un tri (couleur, calibre, longueur, état de maturité), puis conditionnées avec addition de liquide de couverture, serties hermétiquement et pasteurisées.		
<b>Dénomination légale</b>	asperges blanches pelées moyennes 25 à 34 unités		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 05 60 00 00 01 Y		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 574980 00045 1 GTIN colis : 2 84 10524 00454 9 GTIN palette : 6 84 10524 00454 7		
<b>Composition et origines</b>	asperge blanche <i>Asparagus officinalis L.</i>	Chine	64,18%
	eau	Chine	33,5%
	sel	Chine	2,3%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [maïs]	0,025%
<b>Contenance</b>	720 mL		
<b>DDM</b>	3 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>DDM après ouverture</b>	2 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> : Asperges, eau, sel, acidifiant : acide citrique E330		

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Couleur</b>	couleur blanc à crème
<b>Saveur</b>	caractéristique de l'asperge
<b>Odeur</b>	caractéristique de l'asperge
<b>Aspect</b>	asperges fermes

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	660		
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>	425		
<b>Calibre – Métrologie</b>	diamètre : 10 à 14 mm longueur turion entre 130 mm et 161 mm (CTCPA longueur > 90 mm) nombre de turions : 25 à 34 turions / bte		
<b>Taux de sel</b>	0,98%		1,2%
<b>pH</b>	5,0		5,6
<b>Acidité totale</b>	0,05%		0,07%

### DEFAUTS

<b>Matières étrangères</b>	absence
<b>Matières étrangères végétales</b>	absence
<b>Impuretés minérales</b>	absence
<b>Défauts produit</b>	hors calibre < 15% PNE ; unités manquants d'uniformité < 20% ; unités fibreuses < 15% ; unités avec pointes ouvertes < 5% ; unités avec pointes colorées avec zone colorée < 1 cm

### 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>FICHE TECHNIQUE</b>		Document : FT1ffl-9
<i>Dénomination :</i>	<b>asperge moyenne 25/34 boîte 4/4 - 720mL - CODE 001683 (2ASPR043)</b>	Diffusion : <b>non contrôlée</b>
<i>Origine :</i>	<b>Chine (lieu de dernière transformation)</b>	Version : a-INCO 24/05/2016
<i>Marque :</i>	<b>PEGASE</b>	Mise à jour : 2 sur 2 Page :

<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

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	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 08401 & V 08-402
------------------	--

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Matières grasses (en g)</b>	0,3	<b>Protéines (en g)</b>	0,8
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	0	<b>Sel (en g)</b>	1
<b>Glucides (en g)</b>	2,5	<b>Energie en kJ</b>	65,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	1	<b>Energie en kcal</b>	15,0
<b>Fibres (en g)</b>	1		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc, vernis intérieur	0,660	0,425	0,780	155	80	72
<b>Colis</b>	colis	7,92	5,10	9,50	330	260	140
<b>Palette</b>	bois	634	408	785	1200	800	1280

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	Etiquette : "N° de lot : voir sur l'un des fonds de la boîte" Jet d'encre sur le couvercle : "PROD. DATE : jj.mm.aaaa" jj.mm.aaaa : date de production
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir sur l'un des fonds de la boîte" Au jet d'encre : jj.mm.aaaa [fin de mois]
<b>Mode d'identification d'un lot sur le colis</b>	Sticker carton : "LOT : jj.mm.aaaa" jj.mm.aaaa : date de production
<b>Mode d'identification de la DDM sur le colis</b>	Sticker carton : "DDM : jj.mm.aaaa" [fin de mois]

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