

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-9 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	asperge pic nic boîte 1/4 - CODE 001693 (2ASPR044)	Version : a-INCO 06/07/2016
Origine :	Chine <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Mise à jour : 1 sur 2
Marque :	JYRELA	Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	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. Asperges non pelées.		
Dénomination légale	asperges pic-nic non pelées		
Nomenclature douanière	20 05 60 00 00 01 Y		
Décision CTCPA	Décision n°6 et 14 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves d'asperges		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 03106 6 GTIN colis : 3 35 7498003106 7 GTIN palette : 7 357498003106 5		
Composition et origines	asperge <i>Asparagus officinalis L.</i>	Chine	64,16%
	eau	Chine	33,5%
	sel	Chine	2,3%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [maïs]	0,025%
Contenance	212 mL		
DDM	3 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	1 jour entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Asperges blanches, eau, sel, acidifiant : acide citrique E330		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	blanche avec des pointes légèrement plus foncées - normale et franche
Saveur	agréable, caractéristique d'asperges fraîches ; absence de toute saveur étrangère ou anormale
Odeur	agréable, caractéristique d'asperges fraîches ; absence de toute odeur étrangère ou anormale
Aspect	asperges tendres, mais non trop molle, ayant gardé leur forme

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	200		
Poids Net Egoutté (g)	125		
Calibre – Métrologie	nombre de pièces : 30 à 40 - Ø asperge : 4 à 9 mm		
pH	5,0		5,6

DEFAUTS

Matières étrangères	absence de sable ou de terre
Matières étrangères végétales	absence
Défauts produit	unités fibreuses < 30% ; défauts turions < 5% ; pointes ouvertes < 5% ; pointes colorées 2 cm maxi < 5% ; fibres dures < 20% ; sédiment > 15% hauteur liquide

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
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

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-9 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	asperge pic nic boîte 1/4 - CODE 001693 (2ASPR044)	Version : a-INCO 06/07/2016
Origine :	Chine <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Mise à jour : 2 sur 2
Marque :	JYRELA	Page :

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation 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)

Matières grasses (en g)	0,3	Protéines (en g)	0,8
Dont acides gras saturés (en g)	0	Sel (en g)	0,4
Glucides (en g)	2,5	Energie en kJ	64,0
Dont sucres (en g)	1	Energie en kcal	14,0
Fibres (en g)	1		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur	0,200	0,125	0,240	52	52	104
Colis	carton	4,80	3,00	5,90	110	55	110
Palette	bois	634	396	790	1200	800	1250

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	jet d'encre sur la boîte : "PROD DATE : jjmmaaaa" jjmmaaaa : jour de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Étiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte" Au jet d'encre : jj.mm.aaaa [fin de mois]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	Sticker carton : "LOT : jj.mm.aaaa" jj.mm.aaaa : date de production
Mode d'identification de la DDM sur le colis	Sticker carton : "DDM : jj/mm/aaaa" jj/mm/aaaa [fin de mois]

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