

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination : capre capucine 8-9mm vinaigre boîte 4/4 - OF - CODE 000574 (5CA005)</b> <b>Origine : France (lieu de dernière transformation)</b> <b>Marque : Hugo REITZEL</b>	i-INCO Version : 03/10/2016 Mise à jour : 1 sur 2 Page :
	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>

DESCRIPTION DU PRODUIT			
<b>Définition</b>	câpres capucines au vinaigre. Produit pasteurisé. Barème pasteurisation : 87°C pendant 9 min 30.		
<b>Dénomination légale</b>	câpres capucines au vinaigre		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 01 90 97 91 00 Y		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 022820 00468 3 GTIN colis : 1 30 22820 00468 0 GTIN palette : 2 30 22820 00468 7		
<b>Composition et origines</b>	câpre <i>Caparis spinosa</i>	Bassin méditerranéen (Maroc - Turquie)	57%
	eau	France	29,3%
	vinaigre	France [betterave]	13,7%
	sel (issu de la saumure des câpres réceptionnés = relargage)	Maroc-Turquie	0%
<b>Contenance</b>	850 mL		
<b>DDM</b>	2 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>DDM après ouverture</b>	30 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire, dans un maximum de jus (recouvert de jus)		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Câpre, eau, vinaigre d'alcool, sel. Traces éventuelles de <u>moutarde</u> .		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
<b>Couleur</b>	vert foncé à vert clair, avec une légère pigmentation blanche et rose		
<b>Saveur</b>	caractéristique de la câpre. Goût salé.		
<b>Odeur</b>	caractéristique de la câpre		
<b>Aspect</b>	forme ovale ou ronde, tendre et fibreuse, la câpre résiste à une légère pression des doigts avant de s'ouvrir		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	830		
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>	475		
<b>Calibre – Métrologie</b>	diamètre : 8 à 9 mm (max 5% hors calibre)		
<b>pH</b>	3,5	4,0	4,5
<b>Acidité totale</b>	1,5%	2,0%	2,5%
DEFAUTS			
<b>Matières étrangères végétales</b>	queues + feuilles < 1 %		
<b>Défauts produit</b>	tolérances hors calibre < 5% PNE		
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>Allergènes à faire apparaître dans la composition</i> , selon les directives 2003/89 CE & 2006/142/CE : à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) Traces éventuelles de moutarde.		
<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>Dénomination :</b>	<b>capre capucine 8-9mm vinaigre boîte 4/4 - OF - CODE 000574 (5CA005)</b>	i-INCO 03/10/2016
<b>Origine :</b>	<b>France (lieu de dernière transformation)</b>	Version : Mise à jour : Page :
<b>Marque :</b>	<b>Hugo REITZEL</b>	2 sur 2

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation à 37°C 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	Moyenne analyses		
<b>Matières grasses (en g)</b>	0,5	<b>Protéines (en g)</b>	1,9
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	0,1	<b>Sel (en g)</b>	11
<b>Glucides (en g)</b>	2,1	<b>Energie en kJ</b>	102,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	0,6	<b>Energie en kcal</b>	24,0
<b>Fibres (en g)</b>	2		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc	0,830	0,475	0,900	98	98	119
<b>Colis</b>	barquette carton + thermorétractable	4,98	2,85	5,50	300	200	119
<b>Palette</b>	bois	717	410	805	1200	800	1578

### 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 le couvercle : "jj/mm/aa aa hh:mm 4/4 CAPUCINES" jj/mm/aa : DLUO ; aa : année de production ; hh:mm : heure de production ; 4/4 : conditionnement ; CAPUCINES : dénomination produit
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle" Jet d'encre : "jj/mm/aa" [fin de jour]
<b>Mode d'identification d'un lot sur le colis</b>	Etiquette : "LOT = DLUO jj/mm/aa" jj/mm/aa : DLUO
<b>Mode d'identification de la DDM sur le colis</b>	Etiquette : "LOT = DLUO jj/mm/aa" jj/mm/aa : DLUO [fin de jour]

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