

| | | |
|-----------------------|--|---|
| | FICHE TECHNIQUE | Document : FT1ffl-9 Diffusion : non contrôlée |
| Dénomination : | artichaut fond 7/9 boîte 4/4 - CODE 001685 (2ARPR115) | Version : a-INCO 24/06/2016 |
| Origine : | Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> | Mise à jour : 1 sur 2 |
| Marque : | VICTORIA | Page : |

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | | | |
|---------------------------------|--|--------------|-------|
| Définition | conserves de fonds d'artichauts entiers et calibrés, obtenus à partir de capitules des variétés de <i>Cynara scolymus L.</i> . Les fruits sont débarassés de tige et de bractées, puis blanchis, refroidis et calibrés. Produit pasteurisé. | | |
| Dénomination légale | fonds d'artichauts 7/9 | | |
| Nomenclature douanière | 20 05 99 30 90 01 D | | |
| Décision CTCPA | Décision n°55 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de coeurs d'artichauts | | |
| Gencod | GTIN UVC : 8 437012 48748 2 GTIN colis : 1 84 37012 48748 9 GTIN palette : 5 84 37012 48748 7 | | |
| Composition et origines | artichaut <i>Cynara scolymus L.</i> | Espagne | 49,5% |
| | eau | Espagne | 49,5% |
| | sel | Espagne | 0,8% |
| | acidifiant : acide citrique E330 | Chine [maïs] | 0,15% |
| | antioxydant : acide ascorbique E300 | Espagne | 0,05% |
| Contenance | 850 mL | | |
| DDM | 3 ans à température ambiante, dans un endroit propre et à l'abri de l'humidité | | |
| DDM après ouverture | 5 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> : Artichauts, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique. | | |

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|----------------|---|
| Couleur | blanc jaunâtre, caractéristique de l'artichaut. |
| Saveur | caractéristique de l'artichaut, absence de toute saveur étrangère |
| Odeur | caractéristique de l'artichaut, absence de toute odeur étrangère |
| Aspect | bonne tenue et tendreté |

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| | <i>Minimum</i> | <i>Moyenne</i> | <i>Maximum</i> |
|------------------------------|-----------------------|----------------|----------------|
| Poids Net (g) | 780 | | |
| Poids Net Egoutté (g) | 420 | | |
| Calibre – Métrologie | 7 à 9 fonds par boîte | | |
| pH | | | 4,2 |

DEFAUTS

| | |
|----------------------------|---|
| Matières étrangères | absence |
| Défauts produit | tâches et autres défauts < 5 (qualité extra) et < 10 (qualité première) |
| Défauts process | défaut de coupe < 5 (qualité extra) et < 10 (qualité première) |
| Autres défauts | total des défauts < 5 (qualité extra) et < 10 (qualité première) |

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>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)0 |
| 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 |

| | | |
|--|---|--|
| | FICHE TECHNIQUE | Document : FT1ffl-9 Diffusion : non contrôlée |
| | Dénomination : artichaut fond 7/9 boîte 4/4 - CODE 001685 (2ARPR115) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : VICTORIA | a-INCO 24/06/2016 Version : Mise à jour : 2 sur 2 Page : |

| | |
|----------------------|--|
| 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. Plomb < 0,1 ppm ; Cadmium < 0,05 ppm ; Arsenic < 1 ppm ; Etain < 200 ppm. |
|----------------------|--|

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 | analyses laboratoire | | |
| Matières grasses (en g) | < 0,1 | Protéines (en g) | 1,5 |
| Dont acides gras saturés (en g) | < 0,1 | Sel (en g) | 0,89 |
| Glucides (en g) | 4,9 | Energie en kJ | 109,0 |
| Dont sucres (en g) | 0,5 | Energie en kcal | 26,0 |
| Fibres (en g) | 3 | | |

CONDITIONNEMENT

| | Nature matériau | Poids (en kg) | | | Dimensions (en mm) | | |
|----------------|--------------------------------------|---------------|-------------|-------|--------------------|-----|------|
| | | Net | Net Egoutté | Brut | L | I | H |
| UVC | boîte fer blanc | 0,780 | 0,420 | 0,950 | 70 | 70 | 114 |
| Colis | barquette carton + thermorétractable | 9,36 | 5,04 | 11,60 | 410 | 310 | 125 |
| Palette | bois | 674 | 363 | 860 | 1200 | 800 | 1650 |

TRACABILITE

| | |
|--|--|
| Définition d'un lot | un jour de production |
| Mode d'identification d'un lot sur l'UVC | Etiquette : "Lot : voir sur le couvercle" Jet d'encre sur l'un des fonds : "VMP 123 aa CCC" VMP : code usine ; 123 : quantième de production ; aa : année de production ; CCC : code du produit. |
| Mode d'identification de la DDM sur l'UVC | Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir sur le couvercle". Jet d'encre sur l'un des fonds de la boîte : "jj/mm/aaaa" [fin de jour] |

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