

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-8 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
<b>Dénomination :</b>	<b>légume couscous</b> <b>boîte 5/1 - CODE 000376 (2LE010)</b>	b-INCO 12/12/2014
<b>Origine :</b>	<b>France</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : Mise à jour : Page : 1 sur 2
<b>Marque :</b>	<b>LE BRETON</b>	

<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>			
<b>Définition</b>	légumes pour couscous appertisés, préparés à partir de carottes, courgettes, pois chiches, navets, poivrons rouges et verts, garniture de céleri, présentés dans un jus tomate et aromatisé. +/- 20 parts.		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 05 99 50 90 01 J		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 106200 18301 1 GTIN colis : [0 34 35640 00461 8] GTIN palette : 5 31 06200 18301 6		
<b>Composition et origines</b>	légumes : carottes ( <i>Daucus carota L.</i> ), courgettes ( <i>Curcubita pepo L.</i> ), pois chiches secs trempés ( <i>Cicer arietinum L.</i> ), navets ( <i>Brasica rapa L.</i> ), poivrons rouges et verts ( <i>Capsicum annuum L.</i> ), garniture de <b>céleri</b> ( <i>Apium graveolens L.</i> )	carottes, courgettes, navets, poivrons rouges et verts, garniture de <b>céleri</b> : UE	50%
	sauce : eau, double concentré de tomates, sel, arôme ( <b>soja</b> ), épices ( <b>moutarde</b> ), dextrose	UE	50%
<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>	à consommer dans un délai maximum de 48 heures et conservez au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : légumes (50%) : carottes, courgettes, pois chiches secs trempés, navets, poivrons rouges et verts, garniture de <b>céleri</b> , sauce 50% : eau, double concentré de tomates, sel, arôme (contient du <b>soja</b> ), épices ( <b>moutarde</b> ), dextrose.		
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>			
<b>Couleur</b>	couleur franche, caractéristique de chacun des légumes		
<b>Saveur</b>	franche et caractéristique ; absence de toute saveur étrangère		
<b>Odeur</b>	odeur franche et caractéristique ; absence de toute odeur étrangère		
<b>Aspect</b>	caractéristique de chacun des divers légumes		
<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	4000		
<b>pH</b>	5,0		5,3
<b>DEFAUTS</b>			
<b>Matières étrangères</b>	absence		
<b>Matières étrangères végétales</b>	< 1,0% (tolérance ≤ 1,5%)		
<b>CONTAMINANTS</b>			
<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) céleri, soja et 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>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-8 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination : légume couscous</b> <b>boîte 5/1 - CODE 000376 (2LE010)</b> <b>Origine : France</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i> <b>Marque : LE BRETON</b>	b-INCO 12/12/2014 Version : Mise à jour : 2 sur 2 Page :

### 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 08-408
------------------	--

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Origine</b>	valeurs nutritionnelles			analyses laboratoires			
<b>Matières grasses (en g)</b>	0,2	<b>Protéines (en g)</b>	1,2	<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	< 0,1	<b>Sel (en g)</b>	1,01
<b>Glucides (en g)</b>	3,6	<b>Energie en kJ</b>	104,0	<b>Dont sucres (en g)</b>	1,7	<b>Energie en kcal</b>	25,0
<b>Fibres (en g)</b>	1,9						

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc	4,000	-	4,700	153	153	245
<b>Colis</b>	barquette carton + thermorétractable	12,00	-	14,00	463	156	248
<b>Palette</b>	bois	660	-	795	1200	800	1395

### 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 l'un des fonds de la boîte : "RSC425020.01 La123 047 06 hh:mm" RSC425020.01 : code article ; L : lot ; a : année de production ; 123 : quantième de production ; 047 : code usine ; 06 : code ligne ; hh:mm : heure de production
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Étiquette : "A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds de la boîte". Jet d'encre sur la boîte : "jj/mm/aa" [fin de mois]
<b>Mode d'identification d'un lot sur le colis</b>	absence
<b>Mode d'identification de la DDM sur le colis</b>	absence

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