

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	macédoine légume boîte 5/1 - CODE 001170 (2MAPR021)	a-INCO 20/01/2015
Origine :	Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> LES	Version : Mise à jour : 1 sur 2 Page :
Marque :	DELICES DU JARDINIER	

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	macédoine de légumes (50% de légumes verts). Produit obtenu à partir de petits pois, haricots verts, flageolets verts, carottes et navets. Les légumes sont lavés, coupés, blanchis, refroidis et sélectionnés, puis sont mis en boîtes avec ajout du jus de couverture, suivi du sertissage hermétique et de la stérilisation en autoclave.		
Dénomination légale	macédoine de légumes		
Nomenclature douanière	20 05 99 50 90 01 J		
Décision CTCPA	Décision n°81 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de macédoines de légumes		
Gencod	GTIN UVC : 8 410214 00930 0 GTIN colis : 1 84 10214 00930 7 GTIN palette : 5 84 10214 00930 5		
Composition et origines	Petits pois <i>Pisum sativum</i> haricots verts <i>Phaseolus vulgaris</i> , flageolets verts <i>Phaseolus vulgaris</i> , carottes <i>Daucus carota</i> navets <i>Brassica rapa</i>	Espagne	min 10% min 10% min 10% min 15% max 25%
	eau	Espagne	33,1%
	sel	Espagne	0,5 +/-0.1%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [batata]	0,03 +/-0.01%
Contenance	4250 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 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> : Petits pois, haricots verts, flageolets verts, carottes, navets, eau, sel, acidifiant: acide citrique.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	mélange - saumure de couleur claire - franche et caractéristique des divers légumes
Saveur	caractéristique ; absence de toute saveur étrangère
Odeur	caractéristique ; absence de toute odeur étrangère
Aspect	consistance ferme, pouvant être piqué à la fourchette, bonne tenue des légumes

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	4000		
Poids Net Egoutté (g)	2655		
pH	5,0		7,0

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	max 0,5% PNE
Défauts produit	Légumes fibreux max 3% PNE Légumes tâchés (tâches > 3 mm) 3% PNE

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)

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : macédoine légume boîte 5/1 - CODE 001170 (2MAPR021) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation) LES</i> Marque : DELICES DU JARDINIER	Version : a-INCO 20/01/2015 Mise à jour : 2 sur 2 Page :

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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	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 08-401 & V 08-402		
Flore	flore aérobie et anaérobie mésophile : absence / g flore aérobie et anaérobie thermophile : absence / g		
Levures	levures et moisissures : absence / g	Moisissures	levures et moisissures : absence / g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine	valeurs de la table CIQUAL		
Matières grasses (en g)	0,8	Protéines (en g)	1,9
Dont acides gras saturés (en g)	0,051	Sel (en g)	0,9
Glucides (en g)	6,71	Energie en kJ	200,0
Dont sucres (en g)	2,41	Energie en kcal	47,6
Fibres (en g)	3		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	4,000	2,655	4,400	153	153	245
Colis	barquette carton + thermorétractable	12,00	7,97	14,00	470	160	245
Palette	bois	660	438	795	1200	800	1380

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "T MACEDONIA hh:mm jj mm aaaa TA" E : année de production (E = 2011 - CTCPA) ; MACEDONIA : code produit (macédoine) ; hh:mm : heure du marquage ; jj mm aaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le fond de la boîte." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]

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