	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : **non contrôlée**
	Dénomination : **pêche demi sirop léger boîte 5/1 - CODE 001450 (3PEPR038)** *Origine* : **Espagne** *(lieu de dernière transformation)* *Marque* : **FRUIDER**	Version : b-INCO Mise à jour : 29/09/2015 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	produit obtenu à partir de fruits sains et propres de *Prunas persica L.*, triés, coupés en moitiés, dénoyautés, pelés et conditionnés en boîte métallique avec un sirop, sertis et pasteurisés afin d'assurer la stabilité commerciale.		
Dénomination légale	Oreillons de pêches au sirop léger		
Nomenclature douanière	20 08 70 69 90 00 F		
Décision CTCPA	Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 00040 6 GTIN colis : 1 35 74980 00040 3 GTIN palette : 5 35 74980 00040 1		
Composition et origines	pêche *Prunus persica L.*	Espagne	56,39%
	eau	Espagne	35,89%
	sucre	Espagne [- saccharose]	5,2%
	sirop de glucose-fructose	Espagne [maïs]	2,2%
	acidifiant : acide citrique E330 antioxydant : acide ascorbique E300	Chine [maïs] Chine [maïs]	0,30% 0,02%
Contenance	4120 mL		
DDM	4 ans à température ambiante (entre 15°C et 25°C), à l'abri de l'humidité (<80%)		
DDM après ouverture	2 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	***Selon le règlement 1169/2011 UE*** : Oreillons de pêches (57%), eau, sucre, sirop de glucose-fructose, acidifiant : acide citrique et antioxydant : acide ascorbique.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	jaune orangé
Saveur	franche et caractéristique, absence de saveur étrangère
Odeur	franche et caractéristique du fruit au sirop, absence d'odeur étrangère
Aspect	texture uniforme et tendre. Sirop clair.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Minimum	***Moyenne***	***Maximum***
Poids Net (g)	3825	4150	
Poids Net Egoutté (g)	2335	2340	
Indice réfractométrique	14,0°Brix		17,0°Brix
pH	3,3		3,9
Acidité totale	0,20%		0,40%

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	fragments de noyaux (> 5mm) < 10%
Peaux	présence de restes de peaux < 10%
Défauts produit	défaut de couleur < 10% défaut texture < 10%
Défauts process	défaut de coupe < 30%

CONTAMINANTS

Ionisation	***Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés*** – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
OGM	***Non soumis à l'étiquetage sur les OGM*** – 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	***Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes*** - 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 règlementation 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 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	bibliographique USDA (United States Department of Agriculture)		
Matières grasses (en g)	0	**Protéines (en g)**	0,5
Dont acides gras saturés (en g)	0	**Sel (en g)**	0
Glucides (en g)	14,5	**Energie en kJ**	265,0
Dont sucres (en g)	13,2	**Energie en kcal**	63,0
Fibres (en g)	1,3		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	**Net Egoutté**	**Brut**	**L**	**l**	**H**
UVC	boîte fer blanc	4,150	2,335	4,615	153	153	233
Colis	barquette carton + thermorétractable	12,45	7,01	13,94	480	160	240
Palette	bois	685	385	787	1200	800	1330

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Etiquette : "N° de lot : voir sur le couvercle" Sur l'un des fonds la boite "FP LX aa 123" FP : code usine ; LX : code produit ; aa : année de production ; 123 : quantième de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir sur le couvercle" Au jet d'encre sur l'un des fonds de la boîte : jj/mm/aaaa [fin d'année]

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