	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : **non contrôlée**
	Dénomination : **petit pois extra fin jeunes carottes à l'étuvée boîte 4/4 - CODE 000891 (2PEPR004)** *Origine* : **Belgique** *(lieu de dernière transformation)* *Marque* : **PRINCE DES CHAMPS**	Version : b-INCO Mise à jour : 29/12/2014 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	conserves de petits pois extra fins et jeunes carottes à l'étuvée. Minimum 50% de petits pois. Produit stérilisé.		
Dénomination légale	petits pois extra fins et carottes à l'étuvée		
Nomenclature douanière	20 05 99 50 90 01 J		
Décision CTCPA	Décision n°86 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de pois et carottes.		
Gencod	GTIN UVC : 5 410153 60150 7 GTIN colis : 0 54 10153 60132 3 GTIN palette : 5 54 10153 60150 2		
Composition et origines	eau	Belgique	33,82%
	pois *Pisum sativum L.*	Belgique, Pays-Bas, Allemagne	32,54%
	carottes *Daucus carota*	Belgique, Pays-Bas, Allemagne	32,54%
	sucre	France et Belgique [betterave]	0,63%
	sel	Allemagne	0,47%
Contenance	850 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 jours à température réfrigérée dans un récipient clos alimentaire, en dehors de la boîte		
Déclaration d'étiquetage	***Selon le règlement 1169/2011 UE*** : eau, petits pois, carottes, sucre, sel.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique, uniforme, liquide de couverture limpide
Saveur	caractéristique ; absence de toute saveur étrangère
Odeur	caractéristique ; absence de toute odeur étrangère
Aspect	caractéristique, texture des pois : max 40 UTM ; carottes : tendreté satisfaisante

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Minimum	***Moyenne***	***Maximum***
Poids Net (g)		800	
Poids Net Egoutté (g)	530		
Calibre – Métrologie	diamètre : pois = 4 à 7,5 mm (tolérance = 3%) ; carottes = 8,0 à 14,0 mm (tolérance = 15%) coupe : 3 à 5 mm (< 3 cm = 15%, < 2 cm = 3%, > 6 cm = 5%)		
Indice réfractométrique	4,0°Brix	5,5°Brix	7,0°Brix
pH	5,6	5,8	6,0
Viscosité	pois : 25 UTM		35 UTM

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	< 0,5%
Défauts produit	petits pois : pelures et petits morceaux < 6% ; tachés et parasités < 3 % ; pois jaunes < 2 % carottes : fendues < 7 % ; impur < 7 % ; collets noirs < 5 % ; tâches de plus de 4 mm < 5 %
Autres défauts	cumul défauts < 15%

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 14 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	bibliographie		
Matières grasses (en g)	0,2	**Protéines (en g)**	2,2
Dont acides gras saturés (en g)	0,1	**Sel (en g)**	0,5
Glucides (en g)	7,2	**Energie en kJ**	199,0
Dont sucres (en g)	2,8	**Energie en kcal**	47,0
Fibres (en g)	4		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	**Poids (en kg)**			**Dimensions (en mm)**		
		Net	**Net Egoutté**	**Brut**	**L**	**l**	**H**
UVC	boîte fer blanc	0,800	0,530	0,890	99	99	118,2
Colis	barquette carton + thermorétractable	9,60	6,36	10,80	410	315	122
Palette	bois	691	458	800	1200	800	1460

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur la boîte : "LG123 hh:mm A0x016" L : lot ; G : année de production (G = 2010 ; H = 2009 ; I= 2008 - code interne) ; 123 : quantième de production ; hh:mm : heure de production ; A : hall de production ; 0x : ligne de production ; 016 : code produit (petits pois très fins carottes)
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 : "jj.mm.aaaa" [fin d'année]

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