

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : ratatouille boîte 4/4 - CODE 000418 (2RA001) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : TABOADA	b-INCO 20/11/2014 Version : Mise à jour : 1 sur 2 Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	consERVE obtenue à partir de légumes frais, sains et exempts de matières étrangères, qui sont soumis à des processus successifs de lavage, tri, coupe en morceaux, et blanchiment. Les boîtes sont ensuite serties hermétiquement et pasteurisées, pour assurer la conservation.		
Nomenclature douanière	20 05 99 80		
Gencod	GTIN UVC : 8 410214 90033 1 GTIN colis : 4 84 10214 90033 9 GTIN palette : 5 84 10214 90033 6		
Composition et origines	courgettes	Espagne	25,0 +/- 5,0%
	jus de tomates	Espagne	35,0 +/- 5,0%
	tomates cubes	Espagne	15,00 +/- 5,00%
	aubergine	Espagne	8,00 +/- 3,00%
	concentré de tomates	Espagne	4,00 +/- 0,50%
	oignons en cubes	Espagne	3,00 +/- 0,50%
	poivrons rouges et verts en cubes	Espagne	3,00 +/- 0,50%
	huile de colza	Espagne	1,00 +/- 0,20%
	sel	Espagne	1,00 +/- 0,20%
	amidon modifié de maïs	Espagne	2,00 +/- 0,50%
E1422 sucre arôme naturel	Espagne [betterave]	0,50 +/- 0,10%	
acidifiant : acide citrique E330	Espagne	0,20 +/- 0,10%	
	Chine [batata]	0,10 +/- 0,10%	
Contenance	850 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	4 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> : Courgettes, tomates cubes, purée de tomate (avec double concentrée de tomate), aubergines, oignons, poivrons, huile végétale de colza, sel, amidon modifié de maïs, sucre, arôme naturel, acidifiant : acide citrique.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique
Saveur	caractéristique
Odeur	caractéristique
Aspect	caractéristique

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	780		
Poids Net Egoutté (g)		>50%PN	
pH	4,0	4,2	4,4

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	< 1 unité / boîte
Défauts produit	tâches brunes ounoires de diamètre > ou = 3 mm : < ou = 4 / boîte Pépins durs et longeur >10 mm : < ou = 4 / boîte

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)

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : ratatouille boîte 4/4 - CODE 000418 (2RA001) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : TABOADA	b-INCO Version : 20/11/2014 Mise à jour : 2 sur 2 Page :

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)
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 14 jours et 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08401 & V 08-402		
Flore	flore aérobic mésophile : absence flore anaérobic mésophile : absence flore thermophile aérobic : absence flore thermophile anérobic : absence		
Levures	levures et moisissures : absence / g	Moisissures	levures et moisissures : absence / g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	Analyse CNTA 25/07/14		
Matières grasses (en g)	1,35	Protéines (en g)	1,15
Dont acides gras saturés (en g)	0,16	Sel (en g)	0,86
Glucides (en g)	3,67	Energie en kJ	144,2
Dont sucres (en g)	4,36	Energie en kcal	34,5
Fibres (en g)	1,54		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc	0,780	-	0,900	98	98	119
Colis	barquette carton + thermorétractable	9,36	-	11,00	420	315	120
Palette	bois	674	-	864	1200	800	1590

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "R RAT hh:mm jj mm aaaa TA" R : année de production (R = 2009 ; A = 2008 ; C = 2007 - CTCPA) ; RAT : code produit ; hh:mm : heure de production ; jj mm aaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]

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