

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : ratatouille boîte 5/1 - CODE 000420 (2RA005) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : LES DELICES DU JARDINIER	f-INCO 30/07/2014 Version : 1 sur 2 Mise à jour : 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 00949 2 GTIN colis : 2 84 10214 00949 6 GTIN palette : 5 84 10214 00949 7		
Composition et origines	courgettes non pelées, coupées en cubes	Espagne	34,0 +/- 5,0%
	tomates en cubes	Espagne	25,0 +/- 5,0%
	purée de tomates (avec double concentré de tomates 28-30 Brix)	Espagne	21,00 +/- 5,0%
	aubergines non pelées en cubes	Espagne	10,6 +/- 3,00%
	oignons en cubes	Espagne	3,5 +/- 0,50%
	poivrons rouges et verts épépinés en cubes	Espagne	2,75 +/- 0,50%
	huile végétale de colza sel	Espagne	0,88 +/- 0,02%
	amidon modifié de maïs E1422	Espagne	0,88 +/- 0,02%
sucre arôme naturel	Espagne	0,5 +/- 0,05%	
acidifiant : acide citrique E330	Espagne et/ou Portugal [betterave]	0,5 +/- 0,05%	
	Espagne	0,14 +/- 0,10%	
	Chine [batata]	0,25%	
Contenance	4125 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 34%, tomates cubes 25%, purée de tomates (avec double concentré de tomates 28-30 Brix) 21%, aubergines 11%, oignons, poivrons rouges et verts, huile végétale de colza, sel, amidon modifié de maïs, sucre, arôme naturel, acidifiant : E330.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique
Saveur	caractéristique
Odeur	caractéristique
Aspect	les légumes (sauf tomates) doivent avoir gardés autant que possible leur forme dans le produit

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	3750		
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 ou noires de diamètre > ou = 3 mm : < ou = 4 / boîte Pépins durs et longueur >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 5/1 - CODE 000420 (2RA005)	f-INCO 30/07/2014
Origine :	Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : Mise à jour : Page : 2 sur 2
Marque :	LES DELICES DU JARDINIER	

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 aérobie mésophile : absence thermophile aérobie : absence	flore anaérobie mésophile : absence flore thermophile anaérobie : absence	flore
Levures	absence / g	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, vernis intérieur	3,750	-	4,200	153	153	233
Colis	carton	11,25	-	13,50	470	160	245
Palette	bois	619	-	770	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 : "C RAT hh:mm jj mm aaaa TA" D : année de production ; 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 la date figurant sur le couvercle." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	absence
Mode d'identification de la DDM sur le colis	absence

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