
 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9
	Dénomination : <b>ananas Tropical Gold 10 tranches jus</b> <b>boîte 3/4 - OF - CODE 000682 (3AN001)</b> Origine : <b>Philippines, Thaïlande</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : <b>DOLE</b>	Diffusion : <b>non contrôlée</b> Version : f Mise à jour : 22/07/2021 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
<b>Définition</b>	Tranches d'ananas Tropical Gold de qualité "choice" conditionnées dans du jus, pouvant contenir de l'acide citrique. Produit stérile.		
<b>Dénomination légale</b>	tranches d'ananas au jus		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 08 20 90 00 00 K		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 0 038900 01247 2 GTIN colis : 0 54 38900 01247 5 GTIN palette : 5 54 38900 01247 0		
<b>Composition et origines</b>	ananas <i>Ananas comosus</i> L. Merrill. Variété Tropical Gold	Philippines	70%
	jus d'ananas	Philippines	30%
<b>Contenance</b>	580 mL		
<b>DDM</b>	3 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>DDM après ouverture</b>	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : ananas, jus d'ananas		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
<b>Couleur</b>	caractéristique de l'ananas cueilli à maturité optimale : jaune clair à doré. Des raies radiales blanches peuvent apparaître.		
<b>Saveur</b>	Caractéristique de l'ananas mûr : absence de saveur étrangère		
<b>Odeur</b>	caractéristique de l'ananas mûr ; absence d'odeur étrangère		
<b>Aspect</b>	texture ferme, pratiquement exempte de porosité. Uniformité de la taille et de la forme.		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	567		
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>		340	
<b>Calibre – Métrologie</b>	diamètre extérieur : 80 mm ; diamètre intérieur : 32,5 mm ; épaisseur : 10,5 mm nombre de fruits : 10 tranches tamis sur jus 3 mm		
<b>Indice réfractométrique</b>	12,0°Brix		
<b>pH</b>			4,5
DEFAUTS			
<b>Matières étrangères</b>	absence		
<b>Défauts produit</b>	presque pas d'imperfections ou d'autres anomalies qui entraîneraient un contraste avec la couleur ou la texture d'un ananas caractéristique		
<b>Défauts process</b>	absence de coupes excessives, défauts, tranches coupées		
CONTAMINANTS			
<b>Ionisation</b>	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) (et toutes ses versions ultérieures)		
<b>OGM</b>	<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) (et toutes ses versions ultérieures)		
<b>Allergènes présents</b>	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) (et toutes ses versions ultérieures)		

 <p>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €</p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination :</b> ananas Tropical Gold 10 tranches jus boîte 3/4 - OF - CODE 000682 (3AN001) <b>Origine :</b> Philippines, Thaïlande (lieu de dernière transformation) <b>Marque :</b> DOLE	Version : f Mise à jour : 22/07/2021 Page : 2 sur 2

<b>Pesticides</b>	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
<b>Métaux lourds</b>	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

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402
<b>Germes pathogènes</b>	absence / g

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Matières grasses (en g)</b>	0	<b>Protéines (en g)</b>	<0,5
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	0	<b>Sel (en g)</b>	0
<b>Glucides (en g)</b>	14	<b>Energie en kJ</b>	242,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	12	<b>Energie en kcal</b>	58,0
<b>Fibres (en g)</b>	1,1		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc	0,567	0,340	0,640	85	85	114
<b>Colis</b>	barquette carton + thermorétractable	3,40	2,04	3,84	264	187	118
<b>Palette</b>	bois	551	330	647	1200	800	1150

### PALETTISATION

<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>	<b>PCB / palette</b>
6	18	9	162
<b>Type palette</b>	<b>Gerbage</b>	<b>Unités / couche</b>	<b>Nb UVC / palette</b>
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	108	972

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	Jet d'encre ou embossage sur le couvercle : Da123 01247F2 D : code usine (D : Philippines ; C : Chumphorn, Thaïlande ; T : Huan Hin, Thaïlande) ; a : année de production ; 123 : quantième de production ; 01247 : code produit ; F : ligne de production ; 2 : équipe de production (1 = jour ; 2 = nuit)
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Étiquette : "A consommer de préférence avant fin : voir sur le dessous de la boîte" Jet d'encre sur la boîte : "mm aaaa" [fin de mois]
<b>Mode d'identification d'un lot sur le colis</b>	Jet d'encre sur carton : "aa123D 1247" aa : année de production ; 123 : quantième de production ; D : code usine ; 1247 : code produit
<b>Mode d'identification de la DDM sur le colis</b>	Jet d'encre carton : "BBE mm aaaa" [fin de mois]

*Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.  
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.*