



SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000 €

FICHE TECHNIQUE

Document : FT1ff-9
Diffusion : **non contrôlée**

Dénomination : fruits tropicaux sirop léger
boîte A10 - (CODE 470 -3CO035)
Origine : Philippines
(lieu de dernière transformation)
Marque : DOLE

Version : f
Mise à jour : 06/10/2021
Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	assortiment de morceaux d'ananas, de papaye jaune et rouge et de goyave, conditionnés dans du sirop léger avec du jus de fruits de la passion, pouvant contenir de l'acide citrique		
Dénomination légale	mélange de fruit tropicaux au sirop léger		
Nomenclature Douanière	20 08 97 51 90		
Décision CTCPA	Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés		
Gencod	GTIN UVC : 0 038900 09074 6 GTIN colis : 0 54 38900 09074 9 GTIN palette : 5 54 38900 09074 4		
Composition et origines	ananas Ananas comosus L. Merrill., Philippines	ananas : 20,2%	
	papaye Carica papaya	papaye : 36,8%	
	goyave Psidium guajava L	goyave : 10%	
	jus de fruits de la passion à base de concentré <i>Passiflora edulis</i>	Equateur	2,5%
	eau	Phillipines	22,3%
sucre	Thaïlande	8%	
acidifiant : acide citrique E330	Chine	0,2%	
Contenance	3100 mL		
DDM	24 mois à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Fruits en proportion variables (papaye rouge et/ou jaune, ananas, goyave), eau, sucre, jus de fruits de la passion à base de concentré, acidifiant: acide citrique		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique du mélange de fruits
Saveur	caractéristique du mélange de fruits ; absence de saveur étrangère
Odeur	caractéristique de fruits mûrs ; absence d'odeur étrangère
Aspect	caractéristique de chacun des fruits

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	3005		
Poids Net Egoutté (g)	1829		
Calibre – Métrologie	Proportion des fruits: Ananas : 25 - 49% Papaye: 40 - 55% Goyave: 10 - 20%		
Indice réfractométrique	14,0°Brix		18,0°Brix
pH			3,9

DEFAUTS

Défauts produit	pratiquement sans défaut ; uniformité des tailles et des formes
------------------------	---

CONTAMINANTS

Ionisation	<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)
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) (et toutes ses versions ultérieures)
Allergènes présents	<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)

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : fruits tropicaux sirop léger boîte A10 - (CODE 470 -3CO035) Origine : Philippines <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : DOLE	Diffusion : non contrôlée
		Version : f Mise à jour : 06/10/2021 Page : 2 sur 2

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

Germes Pathogènes	absence
Stabilité	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

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	0	Protéines (en g)	0
Dont acides gras saturés (en g)	0	Sel (en g)	0,01
Glucides (en g)	16	Energie en kJ	305,0
Dont sucres (en g)	16	Energie en kcal	73,0
Fibres (en g)	1,3		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	3,005	1,829	3,328	153	153	177
Colis	carton	18,03	10,974	20,33782	471	316	184
Palette	bois	811,35	493,83	930,304	1200	800	1850

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
6	5	9	45
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	30	270

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre ou embossage sur le couvercle : Da123 9082F1 hh:mm D : code usine (C : Chumphorn, Thaïlande ; T : Huan Hin, Thaïlande) ; a : année de production ; 123 : quantième de production ; 9082 : code produit ; F : ligne de production ; 1 : équipe de production (1 = jour ; 2 = nuit) ; hh:mm : heure et minutes de marquage
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Étiquette : "A consommer de préférence avant fin : voir le dessus de la boîte" Jet d'encre sur la boîte : mm aaa [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.*