

EUREDEN / CGC

Service Qualité E2L  
56 500 LOCMINE

## FICHE TECHNIQUE

### ÉPINARDS BRANCHES AVEC MOINS DE SEL

Référence : SQ/EP/605

Version : D

Date : 17/02/2020



Page : 1/2

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Épinards en branches			
Format	1/2	4/4	5/1	72cl
Contenance	425 ml	850 ml	4250ml	720 ml
Poids Net Total	380 g	765 g	3825 g	630 g
Poids Net Égoutté	265 g	530 g	2655 g	420 g

  

Liste des Ingrédients	Épinards, eau, sel
Campagne de Production	Fin Avril à fin Juin
Code Emballeur	56251E

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°49 – Conserves d'épinards

**Épinards en branches** : Feuilles entières d'épinards « *Spinacia oleracea L.* ».

**Ce produit convient aux végétariens**

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,0 – 5,8 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes :**

Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.

**OGM :**

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

**Ionisation :**

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

**Pesticides, métaux lourds :**

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
<b>Aspect</b>	Liquide de couverture devant être de couleur verte, plus ou moins foncée. Les feuilles doivent avoir conservé sensiblement leur forme initiale. Absence d'herbe, paille, feuilles ou graines étrangères, de sable, d'insectes ou autres matières étrangères.
<b>Couleur</b>	Verte uniforme et caractéristique.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, exemptes d'amertume ou d'âcreté excessive ; absence de toute saveur ou odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Consistance homogène.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	Pour les boîtes : à consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds. <b>Pour les bocaux : à consommer de préférence avant la date figurant sur la capsule.</b>
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 3 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Température ambiante pendant 7 jours.</li><li>▪ A 37°C pendant 7 jours.</li><li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li></ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.

EUREDEN / CGC

Service Qualité E2L  
56 500 LOCMINE

## FICHE TECHNIQUE

### ÉPINARDS BRANCHES AVEC MOINS DE SEL

Référence : SQ/EP/605

Version : D

Date : 17/02/2020



Page : 2/2

### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	140	2%	Glucides (g)	1,5	1%
Energie (kcal)	34		Dont sucres (g)	0,2	0%
Matières grasses (g)	0,9	1%	Fibres alimentaires (g)	2,9	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	3,4	7%
			Sel (g)	0,45	8%

\*pour 100 g de produit égoutté

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

### CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture** : « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.