


<p>Groupe d'aucy/CGC</p> <p>Service Qualité D2L 56 500 LOCMINE</p>	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1> <div style="border: 2px solid black; background-color: #92d050; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px 0;"> <b>ÉPINARDS HACHÉS « SANS SEL AJOUTÉ »</b> </div>	<p>Référence : SQ/EP/611 Version : B Date : 24/05/2019</p>  <p>Page : 1/2</p>
--	---	--

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Épinards hachés sans sel ajouté</b>	
<b>Format</b>	<b>1/2</b>	<b>4/4</b>
Contenance	425 ml	850 ml
Poids Net Total	395 g	795 g

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

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

**Épinards hachés** : Feuilles réduites d'épinards « *Spinacea oleracea L.* » en petits fragments de 3 mm de diamètre au minimum, au moyen d'un hachoir.

**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 d'égouttage devant être de couleur verte, plus ou moins foncée. Absence d'herbe, paille, feuilles ou graines étrangères, de sable, d'insectes ou autre matières étrangères.
<b>Couleur</b>	Verte uniforme et caractéristique.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, exempte d'amertume ou d'âcreté excessive, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Consistance homogène.

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 3 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	<p>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.</p> <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> <p>Absence de bombage et de variation de pH &lt; 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.</p>

Groupe d'aucy/CGC

Service Qualité D2L  
56 500 LOCMINE

## FICHE TECHNIQUE

**ÉPINARDS HACHÉS**  
**« SANS SEL AJOUTÉ »**

Référence : SQ/EP/611

Version : B

Date : 24/05/2019



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)	0,10	2%

\*pour 100 g de produit

\*\*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.