

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : capre fine 11-12mm vinaigre boîte 4/4 - OF - CODE 001946 (5CAPR056) Origine : France (lieu de dernière transformation) Marque : Hugo REITZEL	Diffusion : non contrôlée Version : c Mise à jour : 12/08/2021 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	câpres fines au vinaigre. Produit pasteurisé.		
Dénomination légale	Câpres pasteurisés au vinaigre		
Nomenclature douanière	20 01 90 97 91 00 Y		
Gencod	GTIN UVC : 3 70103740412 6 GTIN colis : 1 370103740412 3 GTIN palette : 8 370103740412 2		
Composition et origines	câpre <i>Caparis spinosa</i>	Maroc / Turquie	57,23%
	eau	France	29,04%
	vinaigre d'alcool	France	13,73%
	sel (issu de la saumure des câpres réceptionnés = relargage)	-	-
Contenance	850 mL		
DDM	2 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	1 mois entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire, dans un maximum de jus (recouvert de jus)		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Câpre, eau, vinaigre d'alcool, sel. Traces éventuelles de moutarde* .		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	Caractéristique de la câpres		
Saveur	caractéristique de la câpre en saumure salée et vinaigrée		
Odeur	caractéristique de la câpre		
Aspect	caractéristique de la câpre		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	830		
Poids Net Egoutté (g)	475		
Calibre – Métrologie	diamètre : 11 à 12 mm (max 5% hors calibre)		
Taux de sel	9%	11%	13%
pH			4,0
Acidité totale	1,5°	2°	2,5°
DEFAUTS			
Matières étrangères	absence		
Défauts produit	tolérances hors calibre < 5% PNE		
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>Allergènes à faire apparaître dans la composition</i> , selon l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) : (et toutes ses versions ultérieures)Traces éventuelles de moutarde*		
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		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : capre fine 11-12mm vinaigre boîte 4/4 - OF - CODE 001946 (5CAPR056) Origine : France (lieu de dernière transformation) Marque : Hugo REITZEL	Version : c Mise à jour : 12/08/2021 Page : 2 sur 2

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 pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408
------------------	--

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	Moyenne analyses		
Matières grasses (en g)	0,5	Protéines (en g)	1,9
Dont acides gras saturés (en g)	0,1	Sel (en g)	11
Glucides (en g)	2,1	Energie en kJ	102,0
Dont sucres (en g)	0,6	Energie en kcal	24,0
Fibres (en g)	2		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc	0,830	0,475	0,940	100	100	118
Colis	barquette carton + thermorétractable	4,98	2,85	5,64	300	200	120
Palette	bois	717	410	834	1200	800	1590

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
6	12	12	144
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	72	864

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "jj/mm/aa aa hh:mm 4/4 FINES" jj/mm/aa : DLUO ; aa : année de production ; hh:mm : heure de production ; 4/4 : conditionnement ; FINES : dénomination produit
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle" Jet d'encre : "jj/mm/aa" [fin de jour]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	Etiquette : "LOT = DLUO jj/mm/aa" jj/mm/aa : DLUO
Mode d'identification de la DDM sur le colis	Etiquette : "LOT = DLUO jj/mm/aa" jj/mm/aa : DLUO [fin de jour]

*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.*