

			Version n°
	Date d'extraction :	2025-06-03 13:58:23	002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435649856454	130509	CMC2_RMS997	Maïs doux en grains sous vide
Origine transformation	France		
Définition produit	Maïs doux en grains sous vide en conserves, préparé à partir de grains immatures des variétés appropriées de "Zea Maïs Succharata L." de type "Supersweet".		
Liste des ingrédients	Maïs doux en grains, eau, sel. Contient des sucres naturellement présents.		
Date de durabilité minimale	48 mois		
FORMAT	Capacité (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET EGOUTTE (g)
4/4 FER MOYEN BLANC OF	850 mL	600 g	570 g
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		

Allergènes Majeurs (Selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence E : Exempté P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait	A
Fruits à coque , et produits à base de ces fruits amandes, noisettes, noix , noix de cajou , noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO2	A
Lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Composition nutritionnelle		
	En moyenne Pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie kJ	325	
Energie kcal	77	
Matières grasses (g)	1.7	
- Dont acides gras saturés (g)	0.3	
Glucides (g)	12	
- Dont sucres (g)	5.5	
Fibre (g)	2.8	
Fibre (100kcal)	3.6	
Protéines (g)	2.6	
Sel (g)	0.26	

(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X	
Ce produit convient au régime végétalien	X	
Ce produit convient au régime végétarien strict	X	

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication	
Conservation avant ouverture	A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture	Après ouverture, conservez au réfrigérateur à 4°C maximum, dans un

réceptif alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Grains de couleur caractéristique des variétés utilisées : jaune d'or; d'un coupe franche et nette, avec une hauteur de coupe uniforme. Liquide de couverture opalescent à laiteux, légèrement trouble à assez trouble.	Grains raisonnablement tendres, offrant une certaine résistance à la mastication sans être pour autant dure et coriace.	Saveur douce et sucrée, odeur franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	6,0 à 6,6 (valeurs indicatives)	
Défauts	Cible	Tolérances
A - grains éclatés et peaux vides (définition : grains éclatés = grains complètement ouverts)	≤ 5 % poids net égoutté	≤ 7,5 % poids net égoutté
B - grains tachés (définition : grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant un défaut de coloration notoire)	≤ 1 % poids net égoutté	≤ 1,5 % poids net égoutté
C - grains arrachés (définition : grains coupés ou enlevés de l'épi de telle façon que des morceaux d'épi ou de matière dure y adhèrent)	≤ 2 % poids net égoutté	≤ 3 % poids net égoutté
D - matières étrangères végétales (définition : rafles, spathes, soies, graines étrangères ou de variétés de maïs d'un type différent...)	≤ 0,3 % poids net égoutté	≤ 0,3 % poids net égoutté
Cumul défauts B+C+D	≤ 3 % poids net égoutté	≤ 3 % poids net égoutté
Dépression interne à 20°C	≥ 500 millibars sauf boîte 3/1 : ≥ 300 millibars	≥ 500 millibars sauf boîte 3/1 : ≥ 300 millibars
Brine	≤ 20% Of the total net weight	≤ 20% Of the total net weight