

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7
	Dénomination : cardon boîte 3/1 - CODE 000246 (2CA005)	Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Diffusion : non contrôlée
	Marque : JYRELA		Version : d-INCO Mise à jour : 26/11/2014 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	conserves de cardons obtenues à partir de légumes sains, ayant subi un traitement de lavage, coupe, blanchiment, refroidissement et tri, puis conditionnés avec addition de liquide de couverture, serties hermétiquement et stérilisées.		
Nomenclature douanière	20 05 99 80		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 03175 2 GTIN colis : 1 35 74980 03175 9 GTIN palette : 5 35 74980 03175 7		
Composition et origines	cardon <i>Cynara cardunculus L</i>	Espagne	62,4%
	eau	Espagne	36,94%
	sel	Espagne	0,5 +/-0,2%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [batata]	0,02%
	antioxygène : acide ascorbique E300	Chine [agrumes]	0,02%
Contenance	2650 mL		
DLUO	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DLUO après ouverture	2 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : Cardon, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxygène : acide ascorbique.		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	caractéristique, vert à crème		
Saveur	franche et caractéristique, absence de toute saveur étrangère		
Odeur	franche et caractéristique, absence de toute odeur étrangère		
Aspect	morceaux réguliers, tendres et de bonne tenue		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)	2500		
Poids Net Egoutté (g)	1560		
Calibre – Métrologie	coupe 4 cm		
pH	4,5		5,5
DEFAUTS			
Matières étrangères	absence		
Défauts produit	mocreaux endommagés : tâchés (tâches > 5 mm) ou dommages insecte < 6% PNE morceaux avec présence de feuilles > 0,5 cm < 6% PNE morceaux < 4 cm < 5% PNE		
CONTAMINANTS			
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)		
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM – 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)		
Allergènes présents	Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07)		
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		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7
	Dénomination : cardon boîte 3/1 - CODE 000246 (2CA005) Origine : Espagne (lieu de dernière transformation) Marque : JYRELA		Diffusion : non contrôlée Version : d-INCO Mise à jour : 26/11/2014 Page : 2 sur 2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES							
Stabilité	Stable après incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402						
Flore	flore aérobie mésophile : absence / g flore anaérobie mésophile : absence / g flore aérobie thermophile : absence / g flore anaérobie thermophile : absence / g						
Levures	< absence / g	Moisissures	< absence / g				
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)							
Origine	valeurs nutritionnelles moyennes des valeurs d'analyses						
Protéines (en g)	0,5	Fibres (en g)	0,73				
Glucides (en g)	2,1	Sel (en g)	0,56				
Dont sucres (en g)	1,25	Energie en kJ	36,0				
Matières grasses (en g)	0,5	Energie en kcal	8,5				
Dont acide gras saturés (en g)	< 0,5						
CONDITIONNEMENT							
	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	2,500	1,560	2,700	155	155	150
Colis	barquette carton + thermorétractable	7,50	4,68	8,40	470	310	160
Palette	bois	660	412	900	1200	800	1700
PALETTISATION							
PCB	PCB / couche	Couches / palette			PCB / palette		
3	11	8			88		
Type palette	Gerbage	Unités / couche			Nb UVC / palette		
Palette EUROPE	☒ Oui ☐ Non	33			264		
TRACABILITE							
Définition d'un lot	un jour de production						
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "R CAR hh:mm jj mm aaaa TA" R : année de production (R = 2009 ; A = 2008 ; C = 2007 - CTCPA) ; CAR : code produit (cardons) ; hh:mm : heure du marquage ; jj mm aaaa : DLUO ; TA : code usine						
Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]						
Mode d'identification d'un lot sur le colis	absence						
Mode d'identification de la DLUO sur le colis	absence						

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.