

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7
	Dénomination : endive boîte 5/1 - CODE 000324 (2EN006)		Diffusion : non contrôlée
	Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>		Version : c-INCO
	Marque : JYRELA		Mise à jour : 27/11/2014
			Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	conserves préparées à partir des parties comestibles fraîches et saines de l'endive <i>Cichorium intybus L.</i> , ayant subi un traitement de lavage, blanchiment, cuisson, refroidissement et tri, puis conditionnées dans un liquide de couverture, serties hermétiquement et stérilisées afin d'assurer la conservation		
Dénomination légale	endives		
Nomenclature douanière	20 05 99 80		
Décision CTCPA	Décision n°43 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves d'endives		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 03216 2 GTIN colis : 1 35 74980 03216 9 GTIN palette : 5 35 74980 03216 7		
Composition et origines	endive <i>Cichorium intybus L.</i>	Espagne, France, Belgique	66,37%
	eau	Espagne	32,99%
	sel	Espagne	0,5 +/- 0,2%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [batata]	0,12 +/-0,05%
	antioxygène : acide ascorbique E300	Chine [agrumes]	0,02 +/-0,005%
Contenance	4250 mL		
DLUO	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DLUO après ouverture	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : Endives, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxygène : acide ascorbique.		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	caractéristique, couleur blanc à crème		
Saveur	franche et caractéristique ; absence de saveur étrangère ; absence d'amertume excessive		
Odeur	franche et caractéristique ; absence d'odeur étrangère		
Aspect	endives tendres, de bonne tenue et à feuilles convenablement serrées		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)	4000		
Poids Net Egoutté (g)	2655		
Calibre – Métrologie	environ 24 endives / boîte (calibre 20 à 30 endives / bte) environ 110g par endive		
pH	4,0		4,6
DEFAUTS			
Matières étrangères	absence		
Matières étrangères végétales	absence		
Impuretés minérales	absence		
Défauts produit	tâches (tâches foncées > 5 mm) < 5% cœurS noirS (tâches > 10mm de diamètre) <15% PNE talons oxydés (brun foncé plus de la moitié de la surface) < 15% PNE feuilles détachées < 8% endives montées (hampe florale avce longueur > 3/4 de la longueur de l'endive) < 40%		
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)		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7
	Dénomination : endive boîte 5/1 - CODE 000324 (2EN006)		Diffusion : non contrôlée
	Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>		Version : c-INCO
	Marque : JYRELA		Mise à jour : 27/11/2014
			Page : 2 sur 2

Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - 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

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		
Levures	absence / g	Moisissures	absence / g
Lactobacilles	absence / g		

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	Analyse 2014		
Protéines (en g)	0,6	Fibres (en g)	0,80
Glucides (en g)	2,1	Sel (en g)	0,04
Dont sucres (en g)	0,90	Energie en kJ	52,0
Matières grasses (en g)	0,5	Energie en kcal	12,3
Dont acide gras saturés (en g)	< 0,5		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	4,000	2,655	4,400	153	153	243
Colis	barquette carton + thermorétractable	12,00	7,97	14,00	470	160	250
Palette	bois	660	438	770	1200	800	1380

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
3	11	5	55
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	☒ Oui ☐ Non	33	165

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "T EN hhmm jj mm aaaa TA" T : année de production (T = 2014 ; R = 2009 ; A = 2008 ; C = 2007 - CTCPA) ; EN : code produit (endives) ; hhmm : heure du marquage ; jjmmaaaa : 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.