

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : poireau entier boîte 3/1 - CODE 000400 (2PO004) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : JYRELA	Version : d-INCO Mise à jour : 09/12/2014 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	conserves de poireaux entiers de calibre sensiblement régulier obtenus à partir de bulbes et de feuilles d' <i>Allium porum</i> L., sains, ayant subi un traitement de lavage, coupe, blanchiment, refroidissement et tri, puis conditionnés dans un liquide de couverture, serties hermétiquement et stérilisés afin d'assurer la conservation.		
Dénomination légale	poireaux entiers		
Nomenclature douanière	20 05 99 80		
Décision CTCPA	Décision n°47 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de poireaux		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 03608 5 GTIN colis : 1 35 74980 03608 2 GTIN palette : 5 35 74980 03608 0		
Composition et origines	poireau <i>Allium Porrum</i>	Espagne / Belgique	62,4%
	eau	Espagne	36,96%
	sel	Espagne	0,5% +/-0.2%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [batata]	0,15% +/-0.05%
	antioxygène : acide ascorbique E300	Chine [agrumes]	0,02% +/-0.005%
Contenance	2650 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Poireaux, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxygène : acide ascorbique.		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	blanc crème ou blanc verdâtre		
Saveur	franche et caractéristique ; absence de toute saveur étrangère		
Odeur	franche et caractéristique ; absence de toute odeur étrangère		
Aspect	poireaux sensiblement régulier, tendre et de bonne tenue		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)	2495	2500	
Poids Net Egoutté (g)	1560		
Calibre – Métrologie	poireaux de calibre sensiblement régulier proportion blanc / vert : 50% / 50%		
pH	4,2		4,6
DEFAUTS			
Matières étrangères	absence		
Impuretés minérales	< 0,1% PNE		
Défauts produit	Endommages (tâches, damages d'insectes..) < 5% unités		
Défauts process	Mal parée (<12cm) < 3% unités		
CONTAMINANTS			
Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)		
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)		
Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1fll-8
	Dénomination : poireau entier boîte 3/1 - CODE 000400 (2PO004)	Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Diffusion : non contrôlée
	Marque : JYRELA		Version : d-INCO Mise à jour : 09/12/2014 Page : 2 sur 2

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	Valeurs table USDA plus analyses		
Matières grasses (en g)	0,2	Protéines (en g)	0,81
Dont acides gras saturés (en g)	0,027	Sel (en g)	0,615
Glucides (en g)	7,62	Energie en kJ	75,7
Dont sucres (en g)	2,11	Energie en kcal	17,8
Fibres (en g)	1		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	2,495	1,560	2,700	155	155	150
Colis	barquette carton + thermorétractable	7,49	4,68	9,00	310	160	160
Palette	bois	659	412	820	1200	800	1380

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 PUE hh:mm jj mm aaaa TA" R : année de production (R = 2009 ; A = 2008 ; C = 2007 - CTCPA) ; PUE : code produit (poireau) ; hh:mm : heure du marquage ; jjmmaaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte." 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 DDM 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.