

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7
	Dénomination : poivron rouge entier pelé PRIMERA/CHOICE boîte 3/1 - CODE 000648 (5PO024M)		Diffusion : non contrôlée
	Origine : Espagne (lieu de dernière transformation)		Version : f-INCO
	Marque : JYRELA		Mise à jour : 05/11/2014
			Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	conserves alimentaires de poivrons rouges entiers et pelés, élaborées à partir de poivrons sélectionnés, dépourvus de peau. Produit stérilisé.		
Nomenclature douanière	20 05 99 10 90 00 Z		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 03637 5 GTIN colis : 1 35 74980 03637 2 GTIN palette : 5 35 74980 03637 0		
Composition et origines	poivron rouge <i>Capsicum annum L.</i>	Espagne	66%
	eau	Espagne	34,4%
	acidifiant : acide citrique E330	Espagne [maïs]	0,2 à 0,5%
	sel	Espagne	0,249%
Contenance	2650 mL		
DLUO	3 ans à température < 25°C, humidité < 65%		
DLUO après ouverture	entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : poivron, eau, sel, acidifiant : acide citrique		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	rouge pâle caractéristique		
Saveur	caractéristique		
Odeur	caractéristique		
Aspect	texture ferme		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)	2500		
Poids Net Egoutté (g)	1650		
Calibre – Métrologie	poivrons entiers		
pH	3,6		4,4
Acidité totale	0,2%		0,5%
DEFAUTS			
Matières étrangères	absence		
Peaux	< 1,5 cm² / 100 g PN		
Pépins	< 10 pour 100g PNE		
Défauts produit	QUALITE PRIMERA: - Couleur rouge uniforme, sans parties vertes. - Texture ferme à 80% - nbre de pépins: tolérance de 10/100g - présence de peaux < 1,5 cm² / 100 g PN NB: QUALITE EXTRA: - Couleur rouge uniforme, sans parties jaunes - Texture ferme à 90% - nbre de pépins: tolérance de 6/100g - présence de peaux < 1cm² / 100 g PN NB: QUALITE SEGUNDA: - Couleur rouge pâle, présence de parties vertes tolérées (10%) - Texture ferme à 60% - nbre de pépins: tolérance de 14/100g - présence de peaux < 2cm² / 100 g PN		
Défauts process	Couleur: rouge uniforme, sans parties vertes Texture: ferme à 80%		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7
	Dénomination : poivron rouge entier pelé PRIMERA/CHOICE boîte 3/1 - CODE 000648 (5PO024M)		Diffusion : non contrôlée
	Origine : Espagne (lieu de dernière transformation)		Version : f-INCO
	Marque : JYRELA		Mise à jour : 05/11/2014
			Page : 2 sur 2

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	Plomb (Pb) < 1 ppm ; Cuivre (Cu) < 10 ppm ; Arsenic (As) < 1 ppm ; Etain (Sn) < 250 ppm - 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 21 jours et 7 jours selon l'arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402						
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)							
Origine	valeurs nutritionnelles	données bibliographiques BEDCA Database					
Protéines (en g)	1,2	Fibres (en g)	1,5				
Glucides (en g)	5,2	Sel (en g)	0,18				
Dont sucres (en g)	5,1	Energie en kJ	123,0				
Matières grasses (en g)	0,2	Energie en kcal	30,0				
Dont acide gras saturés (en g)	0,10						
CONDITIONNEMENT							
	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	2,500	1,650	2,750	153,5	153,5	155
Colis	barquette carton + thermorétractable	15,00	9,90	16,80	470	320	160
Palette	bois	675	446	781	1200	800	1600
PALETTISATION							
PCB	PCB / couche	Couches / palette			PCB / palette		
6	5	9			45		
Type palette	Gerbage	Unités / couche			Nb UVC / palette		
Palette EUROPE	☒ Oui ☐ Non	30			270		
TRACABILITE							
Définition d'un lot	un jour de production						
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "L aa 123 CM" L : lot ; aa: année de production (aa: 12 = 2012); 123 : quantième de production ; CM : code usine						
Mode d'identification de la DLUO 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 : "jj/mm/aaaa" [fin d'année]						
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.