
 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination :</b> oignon cube 6X6 cuit poche 5kg - (CODE 2457 - 5OIPR064) <b>Origine :</b> Espagne (lieu de dernière transformation) <b>Marque :</b> JYRELA	Version : a Mise à jour : 31/01/2023 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
<b>Définition</b>	Produit obtenu à partir d'oignons sains, pelés coupés en cubes 6 * 6 mm et cuits. Produit pasteurisé.		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 574980 10100 4 GTIN colis : 1 3574980 10100 1 GTIN palette : 5 3574980 10100 9		
<b>Composition et origines</b>	oignon	Espagne	100%
<b>DDM</b>	18 mois à température ambiante ( entre 0°C et 40°C), dans un endroit propre et sec		
<b>DDM après ouverture</b>	7 jours entre 2°C et 4°C		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	Selon le règlement 1169/2011 UE : oignons		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
<b>Couleur</b>	beige, uniforme, caractéristique de la variété utilisée		
<b>Saveur</b>	caractéristique de la variété utilisée ; absence de saveur étrangère		
<b>Odeur</b>	caractéristique de l'oignon ; absence d'odeur de fermentation ou autre odeur étrangère		
<b>Aspect</b>	texture ferme et élastique		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>		5000	
<b>Calibre – Métrologie</b>	cubes 6 * 6 mm +/- 2mm		
<b>Indice réfractométrique</b>	6°Brix		11°Brix
<b>pH</b>	4,2		4,5
<b>Humidité</b>	86%		92%
DEFAUTS			
<b>Matière étrangères</b>	absence		
<b>Matière étrangères végétales</b>	feuilles < 1%, racines < 1%, queues : absence		
<b>Peaux</b>	présence de peaux < 1%		
CONTAMINANTS			
<b>Ionisation</b>	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) (et toutes ses versions ultérieures)		
<b>OGM</b>	<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), et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)		
<b>Allergènes présents</b>	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)		
<b>Pesticides</b>	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		
<b>Métaux lourds</b>	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			
<b>Flore</b>	flore aérobie mésophile < 10 UFC / g flore aérobie thermophile < 10 UFC / g		
<b>Clostridium botulinum</b>	Absence/g	<b>Salmonelles</b>	absence / 25 g

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9
	Dénomination : <b>oignon cube 6X6 cuit poche 5kg - (CODE 2457 - 5OIPR064)</b> Origine : <b>Espagne (lieu de dernière transformation)</b> Marque : <b>JYRELA</b>	Diffusion : <b>non contrôlée</b>  Version : a Mise à jour : 31/01/2023 Page : 2 sur 2

<b>Lactobacilles anaérobies mésophiles</b>	<10 UFC/g	
<b>Stabilité</b>	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 08-408	

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Matières grasses (en g)</b>	< 0,5	<b>Protéines (en g)</b>	< 2,0
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	< 0,02	<b>Sel (en g)</b>	0,04
<b>Glucides (en g)</b>	7,4	<b>Energie en kJ</b>	138,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	4,7	<b>Energie en kcal</b>	33,0
<b>Fibres (en g)</b>	1,5		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
<b>UVC</b>	poche aseptique metallisée	5,000	-	5,040	450	290	-
<b>Colis</b>	carton	15	-	15,56	372	242	206
<b>Palette</b>	bois	945	-	1005	1200	800	1586

### PALETTISATION

<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>	<b>PCB / palette</b>
3	9	7	63
<b>Type palette</b>	<b>Gerbage</b>	<b>Unités / couche</b>	<b>Nb UVC / palette</b>
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	27	189

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	"LAMMDD/A20 X 12" L: lot, A: année de production, MM: mois de fabrication, DD: jour de fabrication, A: conditionnement (poche), 20: capacité du conditionnement (20kg), X: code produit, 12: taille de coupe
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Etiquette: "jj/mm/aaaa"

*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.*