



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000 €

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : Chili con carne
**boîte 3/1 - CODE 002047
(7PCPR001)**

Origine : Belgique
(lieu de dernière transformation)

Marque : COERTJENS

Document : FT1ff-9
Diffusion : non contrôlée

Version : a
Mise à jour : 29/01/2019
Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	Chili con carne . Numéro d'agrément : BE B 537EG-CE . Produit stérilisé	
Dénomination légale	Chili con carne	
Nomenclature douanière	16025010	
Gencod	GTIN UVC : 5 41037198222 8 GTIN colis : 0 5 41037100049 6 GTIN palette : 5 541037198222 3	
Composition et origines	haricots rouges Kidney	36%
	eau	
	pulpe de tomates	
	viande de bœuf (cuite)	10%
	oignons	
	poivron rouge	
	concentré de tomates	
	maïs	
	huile d'arachide	
	sucre	
	amidon modifié de maïs	
	sel	
	bouillon en poudre (sel, protéines hydrolysées de soja et de maïs, maltodextrine)	
	herbes et épices	
	fécule de pommes de terre	
	acidifiant :acide citrique E330	
DDM	3 ans température ambiante, dans un endroit frais et sec	
DDM après ouverture	2 jours entre 0°C et 4°C Chauffer la boîte fermée au bain-marie pendant +/- 20 minutes. Ou chauffer le contenu à feu doux pendant +/- 5 minutes , tout en remuant ou au four micro-ondes : +/- 3 minutes à puissance maximale	
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : haricots rouges Kidney (36%), eau, pulpe de tomates, viande de bœuf (10 % cuite), oignons, poivron rouge, concentré de tomates, maïs , huile d'arachide ,sucre, amidon modifié de maïs, sel, bouillon en poudre (sel, protéines hydrolysées de soja et de maïs, maltodextrine), herbes et épices, fécule de pommes de terre, acidifiant :acide citrique E330 *Peut contenir des traces de gluten, de céleri , d'œufs, de noix , de moutarde , de sulfite <10ppm et du lait	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique
Saveur	caractéristique
Odeur	caractéristique
Aspect	caractéristique

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	2700		

CONTAMINANTS

Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
-------------------	--

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : Chili con carne boîte 3/1 - CODE 002047 (7PCPR001) Origine : Belgique <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : COERTJENS	Version : a Mise à jour : 29/01/2019 Page : 2 sur 2

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>Allergènes à faire apparaître dans la composition</i> , selon l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) : Contient de l'archide , et du soja *Peut contenir des traces de gluten, de céleri , d'œufs, de noix , de moutarde , de sulfite <10ppm et du lait

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	2,4	Protéines (en g)	7,6
Dont acides gras saturés (en g)	0,6	Sel (en g)	1,2
Glucides (en g)	11,2	Energie en kJ	445,0
Dont sucres (en g)	4	Energie en kcal	106,0
Fibres (en g)	4,6		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc	2,700	-	2,970	155	155	152
Colis	carton	16,20	-	18,20	470	315	155
Palette	bois	729	-	844	1200	800	1545

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
6	5	9	45
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	30	270

TRACABILITE

Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle 23-12-2022 A20 S01E 2412 : DDM numéro autoclave A = 1e,B = 2e utilisation autoclave 20 , date emballage
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Étiquette "A consommer de préférence avant le : voir sur le couvercle" Jet d'encre sur la boîte : jj/mm/aaaa" [fin de jour]

*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.*