

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1fll-8
	Dénomination : céleri râpé boîte 5/1 - CODE 000268 (2CE037)		Diffusion : non contrôlée
	Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>		Version : d-INCO
	Marque : LES DELICES DU JARDINIER		Mise à jour : 14/01/2015
			Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	consERVE alimentaire de céleris préparée à partir de tiges saines de céleri de <i>Apium graveolens L.</i> Les tiges sont lavées, coupées, blanchies, refroidies puis sélectionnées avant d'être conditionnées en boîte avec ajout d'un liquide de couverture. Produit pasteurisé.		
Nomenclature douanière	20 01 90 97 91 00 Y		
Gencod	GTIN UVC : 8 410214 84029 3 GTIN colis : 2 84 10214 84029 7 GTIN palette : 5 84 10214 84029 8		
Composition et origines	garniture de céleris <i>Apium graveolens L.</i>	Espagne - France - Belgique	55,25%
	eau	Espagne	40,7%
	vinaigre d'alcool	Espagne [raisin]	2,75 +/- 0,25%%
	sel	Espagne	1 +/- 0,2%%
	sucres antioxygène : acide ascorbique E300	Espagne [betterave] Chine [agrumes]	0,25 0,05%
Contenance	4250 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	Selon le règlement 1169/2011 UE : Céleri rave, eau, vinaigre d'alcool, sel, sucres, antioxygène : E300.		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	caractéristique, blanc à blanc crème, sensiblement uniforme		
Saveur	franche et normale ; absence de saveur étrangère		
Odeur	franche et normale ; absence d'odeur étrangère		
Aspect	bonne tenue sans fermeté excessive		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)	4000		
Poids Net Egoutté (g)	2210		
Calibre – Métrologie	longueur du brin = 2-2,8 mm +/- 0,2 mm longueur arêtes de la coupe transversale < 5mm		
Taux de sel	0,80%	1,00%	1,20%
pH	3,6	3,8	4,0
Acidité totale	0,20	0,3	0,4
DEFAUTS			
Matières étrangères végétales	absence		
Impuretés minérales	< 1% PNE		
Défauts produit	brins tâchés < 20% PNE (taches noires > à 5mm)		
Autres défauts	sommes défauts < 25% PNE fréquence des défauts : 1 / heure		
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	Allergènes à faire apparaître dans la composition, selon les directives 2003/89 CE & 2006/142/CE : à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)céleri		
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		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8
	Dénomination : céleri râpé boîte 5/1 - CODE 000268 (2CE037) Origine : Espagne (lieu de dernière transformation) Marque : LES DELICES DU JARDINIER		Diffusion : non contrôlée Version : d-INCO Mise à jour : 14/01/2015 Page : 2 sur 2

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	levures et moisissures : absence / g	Moisissures	levures et moisissures : absence / g
Lactobacilles	absence / g		

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)			
Origine	valeurs nutritionnelles		
	table de valeurs CIQUAL		
Matières grasses (en g)	0,86	Protéines (en g)	0,96
Dont acides gras saturés (en g)	traces	Sel (en g)	0,145
Glucides (en g)	4,56	Energie en kJ	146,0
Dont sucres (en g)	0,73	Energie en kcal	35,0
Fibres (en g)	2,6		

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	2,210	4,400	153	153	246
Colis	barquette carton + thermorétractable	12,00	6,63	14,00	470	160	245
Palette	bois	660	365	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 A hh:mm jj mm aaaa TA" T : année de production (S = 2015 ; T = 2014 ; R = 2009 - CTCPA) ; A : code produit (garniture de céleris) ; hh:mm : heure du marquage ; jj mm aaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DDM 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 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.