

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : champignon entier 1er choix boîte 4/4 - (CODE 2273 -2CHPR175) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : FERBA	Version : b Mise à jour : 16/12/2022 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	produit de champignons entiers frais sélectionnés. Après avoir été lavés, blanchis, . Après ajout de saumure, les boîtes sont fermées et stérilisées.		
Dénomination légale	champignons de Paris entier 1er choix		
Décision CTCPA	Décision n°23 et 61 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de champignons		
Gencod	GTIN UVC : 8 41329800730 9 GTIN colis : 3 84132 9800730 0		
Composition et origines	champignon <i>Agaricus bisporus</i>	Espagne	54%
	eau	Espagne	45,172%
	sel	Espagne	0,736%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine	0,092%
Contenance	850 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 jours température réfrigérée dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : champignons, eau, sel, acidifiant : acide citrique		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	caractéristique		
Saveur	caractéristique du champignon		
Odeur	caractéristique du champignon		
Aspect	ferme		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)		780	
Poids Net Egoutté (g)		420	
Calibre – Métrologie	diamètre du chapeau entre 22 et 30 mm Uniformité de Taille < 1,75		
pH	4,5	0	5,5
DEFAUTS			
Défauts produit	champignons cassés < 3% défaut de couleurs < 10% défaut de texture < 10% champignon tâché < 10% champignon ouvert < 10%		
CONTAMINANTS			
Ionisation	<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)		
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), et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)		
Allergènes présents	<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)		
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		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : champignon entier 1er choix boîte 4/4 - (CODE 2273 -2CHPR175) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : FERBA	Diffusion : non contrôlée Version : b Mise à jour : 16/12/2022 Page : 2 sur 2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore	mésophile aérobie (30°C) <1 UFC/g mésophile anaérobie < 1UFC/g thermophile aérobie < 1UFC/g thermophile anaérobie < 1UFC/g
Sulfito-réducteur	< 1 UFC/g
Stabilité	Stable après incubation à 37°C et 55°C arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	0	Protéines (en g)	1,5
Dont acides gras saturés (en g)	0	Sel (en g)	0,6
Glucides (en g)	1	Energie en kJ	52,0
Dont sucres (en g)	0	Energie en kcal	12,0
Fibres (en g)	1,2		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc	0,780	0,420	0,950	101	101	118
Colis	colis	9,36	5,04	11,4	450	320	120
Palette	bois	673,92	362,88	850	1200	800	1600

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
12	6	12	72
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	72	864

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre: "FB XXX A EN 46" FB: code usine; XXX: quantième de production, A: lettre de l'année de production, EN46: code interne
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir couvercle." Jet d'encre sur la boîte: "jjmmaaaa" [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.*