

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination :</b> asperge pic nic <b>boîte 1/4 - CODE 001693 (2ASPR044)</b> <b>Origine :</b> Chine <i>(lieu de dernière transformation)</i> <b>Marque :</b> JYRELA	Version : a-INCO Mise à jour : 06/07/2016 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
<b>Définition</b>	conserve alimentaire d'asperges préparées à partir de tiges (turions) d' <i>Asparagus officinalis L.</i> saines, ayant subi un traitement de lavage, blanchiment et refroidissement rapide, soumises à un tri (couleur, calibre, longueur, état de maturité), puis conditionnées avec addition de liquide de couverture, serties hermétiquement et pasteurisées. Asperges non pelées.		
<b>Dénomination légale</b>	asperges pic-nic non pelées		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 05 60 00 00 01 Y		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°6 et 14 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves d'asperges		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 574980 03106 6 GTIN colis : 3 35 7498003106 7 GTIN palette : 7 357498003106 5		
<b>Composition et origines</b>	asperge <i>Asparagus officinalis L.</i>	Chine	64,16%
	eau	Chine	33,5%
	sel	Chine	2,3%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [maïs]	0,025%
<b>Contenance</b>	212 mL		
<b>DDM</b>	3 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>DDM après ouverture</b>	1 jour entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Asperges blanches, eau, sel, acidifiant : acide citrique E330		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
<b>Couleur</b>	blanche avec des pointes légèrement plus foncées - normale et franche		
<b>Saveur</b>	agréable, caractéristique d'asperges fraîches ; absence de toute saveur étrangère ou anormale		
<b>Odeur</b>	agréable, caractéristique d'asperges fraîches ; absence de toute odeur étrangère ou anormale		
<b>Aspect</b>	asperges tendres, mais non trop molle, ayant gardé leur forme		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	200		
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>	125		
<b>Calibre – Métrologie</b>	nombre de pièces : 30 à 40 - Ø asperge : 4 à 9 mm		
<b>pH</b>	5,0		5,6
DEFAUTS			
<b>Matières étrangères</b>	absence de sable ou de terre		
<b>Matières étrangères végétales</b>	absence		
<b>Défauts produit</b>	unités fibreuses < 30% ; défauts turions < 5% ; pointes ouvertes < 5% ; pointes colorées 2 cm maxi < 5% ; fibres dures < 20 % ; sédiment > 15% hauteur liquide		
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)		
<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), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)		
<b>Allergènes présents</b>	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) 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		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination :</b> asperge pic nic <b>boîte 1/4 - CODE 001693 (2ASPR044)</b> <b>Origine :</b> Chine <i>(lieu de dernière transformation)</i> <b>Marque :</b> JYRELA	Version : a-INCO Mise à jour : 06/07/2016 Page : 2 sur 2

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation 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)

<b>Matières grasses (en g)</b>	0,3	<b>Protéines (en g)</b>	0,8
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	0	<b>Sel (en g)</b>	0,4
<b>Glucides (en g)</b>	2,5	<b>Energie en kJ</b>	64,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	1	<b>Energie en kcal</b>	14,0
<b>Fibres (en g)</b>	1		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc, vernis intérieur	0,200	0,125	0,240	52	52	104
<b>Colis</b>	carton	4,80	3,00	5,90	110	55	110
<b>Palette</b>	bois	634	396	790	1200	800	1250

### PALETTISATION

<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>	<b>PCB / palette</b>
24	11	12	132
<b>Type palette</b>	<b>Gerbage</b>	<b>Unités / couche</b>	<b>Nb UVC / palette</b>
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	264	3168

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	jet d'encre sur la boîte : "PROD DATE : jjmmaaaa" jjmmaaaa : jour de production
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Étiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte" Au jet d'encre : jj.mm.aaaa [fin de mois]
<b>Mode d'identification d'un lot sur le colis</b>	Sticker carton : "LOT : jj.mm.aaaa" jj.mm.aaaa : date de production
<b>Mode d'identification de la DDM sur le colis</b>	Sticker carton : "DDM : jj/mm/aaaa" jj/mm/aaaa [fin de mois]

*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.*