



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

## FICHE TECHNIQUE

Document : FT1ffl-7  
Diffusion : **non contrôlée**

**Dénomination :** palmier cœur entier  
boîte 4/4 - OF - CODE 001334  
(2PAPR013)  
**Origine :** Equateur  
(lieu de dernière transformation)  
**Marque :** JYRELA

Version : b  
Mise à jour : 15/10/2014  
Page : 1 sur 2

### DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Définition</b>	conserves de cœurs de palmiers entiers, conditionnés au saumure. Cœurs tendres de palmier, coupés transversalement, conditionnés dans un récipient métallique. Produit pasteurisé.		
<b>Dénomination légale</b>	cœurs de palmier entiers		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 08 91 00 00 00 A		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°93 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de cœurs de palmiers		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 574980 03222 3 GTIN colis : 2 35 74980 03222 7 GTIN palette : 6 35 74980 03222 5		
<b>Composition et origines</b>	cœur de palmier <i>Bactris Gasipaes kunth</i>	Equateur	
	eau	Equateur	
	sel	Equateur	
	acidifiant : acide citrique E330	Equateur	
	antioxydant : acide ascorbique E300	Equateur	
<b>Contenance</b>	850 mL		
<b>DLUO</b>	4 ans à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité		
<b>DLUO après ouverture</b>	1 jour entre 0°C et 4°C dans un récipient alimentaire, sans son liquide de couverture		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : cœurs de palmier, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique		

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Couleur</b>	caractéristique
<b>Saveur</b>	caractéristique
<b>Odeur</b>	caractéristique
<b>Aspect</b>	pas excessivement fibreuse, tendre

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	800		
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>	500		
<b>Calibre – Métrologie</b>	6 à 12 unités / boîte ; longueur = 90 mm +/- 5 mm Tamis : 14x8cm		
<b>Taux de sel</b>	3,70%	4,0%	4,3%
<b>pH</b>	3,8		4,3
<b>Autres caractéristiques</b>	espace de tête > 0,5cm		

### 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)
<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



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

## FICHE TECHNIQUE

Document : FT1ffl-7  
Diffusion : non contrôlée

**Dénomination :** palmier cœur entier  
boîte 4/4 - OF - CODE 001334  
(2PAPR013)  
**Origine :** Equateur  
(lieu de dernière transformation)  
**Marque :** JYRELA

Version : b  
Mise à jour : 15/10/2014  
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
<b>Flore</b>	flore aérobie mésophile < 10 UFC / g flore anaérobie mésophile < 10 UFC / g flore aérobie thermophile < 10 UFC / g flore anaérobie thermophile < 10 UFC / g

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Origine valeurs nutritionnelles</b>	analyses laboratoires 47233/1 28 avril 2014		
<b>Protéines (en g)</b>	2,4	<b>Fibres (en g)</b>	0,026
<b>Glucides (en g)</b>	6,8	<b>Sel (en g)</b>	1,53
<b>Dont sucres (en g)</b>	1,14	<b>Energie en kJ</b>	168,0
<b>Matières grasses (en g)</b>	0,3	<b>Energie en kcal</b>	40,0
<b>Dont acide gras saturés (en g)</b>	0,16		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc	0,800	0,500	0,900	103	103	119
<b>Colis</b>	carton	9,60	6,00	10,80	405	305	125
<b>Palette</b>	bois	691	432	778	1200	800	1590

### PALETTISATION

<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>	<b>PCB / palette</b>
12	6	12	72
<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	72	864

### 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 l'un des fonds de la boîte : "0BF001 A22 123aa" 0BF : code fournisseur ou embarquement ; 001 : n° de container de l'année ; A22 : code produit ; 123 : quantième de production ; aa : année de production
<b>Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC</b>	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fond de la boîte." Jet d'encre sur la boîte : jj.mm.aaaa [fin de mois]
<b>Mode d'identification d'un lot sur le colis</b>	Etiquette carton : "N° lot :" Jet d'encre sur le carton : "0BF001 A22 123aa"
<b>Mode d'identification de la DLUO sur le colis</b>	Etiquette carton : "DLUO :" Jet d'encre sur le carton : "EXP: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.