

	FICHE TECHNIQUE ARTICHAUTS COEURS 30/40 BOITE 3/1	FT.32.01 Date de mise à jour 29/10/2025
---	--	---

Informations produit	
Dénomination légale	Cœurs d'artichauts 30/40
Format	Boite 3/1
Code article	200110
Code EAN	3760 40643 20 1 6
Lieu de production	Espagne
Certification usine	IFS - BRC
N° de registre sanitaire	21.08756/A
Nomenclature douanière	20 05 99 30 00

Définition / Description du produit
Produit préparé à partir de fruits entiers, coupés régulièrement, dépourvus de tiges et de bractées extérieures coriaces. Des récipients en fer-blanc recouverts de vernis BPA-NI sont utilisés et de l'eau est ajoutée en tant que liquide de recouvrement, scellés hermétiquement et stérilisé.

Traitement (processus)
Légumes conservés à faible acidité stérilisés, préalablement trempés, lavés, blanchis, sélectionnés et emballés.

Liste des ingrédients		
Ingrédient	%	Origine matière première
Artichauts	61,54	Égypte
Eau	37,61	Espagne
Sel	0,65	Espagne
Acidifiant (Acide citrique : E-330)	0,2	Chine

Traçabilité / Définition du numéro de lot	
Exemple	L 24 101 1 C A
L	Lot
24	Année de fabrication
101	Jour Julien de fabrication
1	Tour de fabrication
C	Conesa
A	Artichauts

DLUO	
4 ans	
Exemple	JJ/MM/AAAA
JJ	Jour de fabrication
MM	Mois de fabrication
AAAA	4 ans après la date de fabrication

Mode d'emploi et conseils d'utilisation
Ouvrir et prêt à consommer.
Réchauffer, égoutter et servir en garniture et/ou mélangé à d'autres légumes accompagnés avec de l'huile d'olive au goût

Population cible
Population en général sauf voir section allergènes

Mode de conservation	
Avant ouverture	Conserver à température ambiante dans un endroit frais et sec.
Après ouverture	Conserver entre 0 et 4 ° C dans un récipient fermé et consommer avant 3 jours.

Valeurs nutritionnelles pour 100gr de produit égoutté	
Valeur énergétique (KJ)	120
Valeur énergétique (KCAL)	29
Matières grasses (g)	0,5
Dont saturées (g)	0
Glucides (g)	2,3
Dont sucres (g)	1,2
Fibre alimentaire (g)	-
Protéines (g)	1,8
Sel (g)	0,8

Poids	
Format	RO-2650
Capacité (ml)	2.650
Poids net (g)	2.500
Poids net égoutté (g)	1.550

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Blanc jaunâtre
Goût	Frais et typique
Odeur	Fraiche et typique
Texture	Tendre et typique
Aspect du liquide de recouvrement	Transparent typique

Caractéristiques physico-chimiques	
pH	3,8 - 4,3
Brix (si applicable)	NA

Facteurs de qualité basées sur décisions du CTCPA et tolérances	
Facteur	Tolérances (% sur PNE)
Corps étrangers	Absence
a) Nombre de feuilles détachées / 10 unités	6
b) Défaut de texture	5%
c) Défauts de coupe	10%
d) Taches et autres défauts	10%
e) Unités avec bractées > à 3 cm par dizaine ou fraction	1%
Somme des tolérances (b+c+d)	10%
Glutamate ou dérivés	Absence
Huile de palme et / ou graisses hydrogénées	Absence

OGM / Ionisation	
OGM	Absence
Produits irradiés	Absence

Déclaration d'allergènes et intolérances conformément à l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011		
		Contamination croisée
Céréales avec gluten ou dérivés	Absence	Non
Œufs ou produits à base d'œufs	Absence	Non
Produits à base d'arachides ou d'arachides	Absence	Non
Produits laitiers ou produits à base de lait	Absence	Non
Céleri ou produits à base de céleri	Absence	Non
Produits à base de sésame ou de sésame	Absence	Non
Lupins ou produits à base de lupin	Absence	Non
Crustacés ou dérivés	Absence	Non
Poisson ou dérivés	Absence	Non
Soja ou dérivés	Absence	Non
Noix ou dérivés	Absence	Non
Moutarde ou dérivés	Absence	Non
Sulfites > 10 mg / kg ou > 10 mg / L	Absence	Non
Mollusques et crustacés	Absence	Non

Caractéristiques microbiologiques
Normes microbiologiques adoptées selon la Norme française NF V 08-408
qui établit une méthode de routine pour le contrôle de la stabilité microbiologique des produits appertisés et assimilés:
Incubation d'une boîte à 37 +/- 2°C pendant 7 jours
Incubation d'une boîte à 55 +/- 2°C pendant 7 jours
Échantillon témoin sans incubation (7 jours à température ambiante : de 18 à 25°C)

Critères d'acceptation
Le produit sera considéré comme stable lorsque les points suivants sont remplis:
Absence de déformation et / ou de suintement du récipient après la période d'incubation.
Absence de modification de l'odeur, de l'aspect et de la texture du produit par rapport à l'échantillon témoin.
Différence de pH <0,5 unités par rapport au témoin.

Laboratoire de contrôles externes
CNTA

Législation applicable
Le produit est conforme à la Règlementation européenne en vigueur
Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 relatif aux limites maximales de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil", en tenant compte des LMR de la matière première
Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 relatif aux limites maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006" et ses modifications ultérieures
Règlement (UE) 2018/73 de la Commission du 16 janvier 2018 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales de résidus de composés de mercure dans certains produits

Étiquetage
Étiquetage selon le règlement CE 1169/2011.

Conditionnement	
Emballage primaire	
Boîte	Feuille de vernis à porcelaine / incolore
Diamètre (mm)	153
Hauteur (mm)	155
Emballage secondaire	
Pack	Film rétractable avec carton
Longueur (cm)	46
Largeur (cm)	15,5
Hauteur (cm)	15,5

Palettisation	
Unités x colis	6
Colis x couche	5
Couches x palette	9
Unités x palette	270
Palette / Dimensions (L x l x H, cm)	Europe: 0,80 m x 1,20m
Kg x palette	810