

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 85.33.33 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- ARTICHAUTS FONDS MORCEAUX -----	FT.26.01.01
		Usine : Victoria Mixed Pickles
		Date de mise à jour : 12/02/2020

Dénomination du produit

Artichauts fonds morceaux.

Description du produit

Le produit est obtenu à partir de fonds d'artichauts coupés en morceaux, de la variété : Cynara scolymus L.

Les fonds sont dépourvus de leurs feuilles, tiges et bractées intérieures et extérieures.

Le produit nettoyé est enfin mis en boîte de conserve avec son liquide de recouvrement, et les boîtes sont traitées selon le moyen de pasteurisation, donnant un produit final commercialement stérile.

Usage prévu

Aliment en conserve élaboré à base de produit d'origine végétale, avec ajout de substances alimentaires permises qui garantissent la conservation du produit durant toute sa vie utile.

Produit prêt à la consommation et destiné en tant que consommateur finale à tout public en général et sans exception de groupes vulnérables tels que les enfants de moins de 5 ans, les personnes âgées, les personnes malades, les femmes enceintes, etc...

Spécifications du produit fini

Présentation	Fonds d'artichauts en morceaux
Elaboration	Au naturel
Origine du produit	Espagne
Catégorie	Première
Additifs	Sans conservateurs ni colorants

Numéro de registre sanitaire

21.25646/A

Certifications usine

I.F.S

Composition

Artichauts, eau, sel, acide citrique (E-330), acide ascorbique (E-300)

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 85.33.33 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- ARTICHAUTS FONDS MORCEAUX -----	FT.26.01.01
		Usine : Victoria Mixed Pickles
		Date de mise à jour : 12/02/2020

Propriétés physico chimiques

Propriété	Valeur
pH	≤ 4.2
Vide	Présence
Espace de tête	. Inférieur à 7% de la hauteur intérieure de la boîte
Sécurité de sertissage	Chevauchement ≥45% Compacité ≥75%

Exigences et tolérances de qualité

Facteur	Qualité Première
Couleur	Blanc jaunâtre
Turbidité	1
Uniformité de taille	1.75
a. Défauts de texture	5
b. Défauts de coupe	10
c. Taches et autres défauts	10
Sommes des tolérances a+b+c	10

Caractéristiques organoleptiques

Odeur	Typique
Gout	Typique
Couleur	Typique
Texture et consistance	Ferme

Paramètres microbiologiques

Produit commercialement stérile conforme au règlement R. 2073/2005 et sa modification postérieure R. 1441/2007

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 85.33.33 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- ARTICHAUTS FONDS MORCEAUX -----	FT.26.01.01
		Usine : Victoria Mixed Pickles
		Date de mise à jour : 12/02/2020

Caractéristiques nutritionnelles

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g de produit :

Valeur énergétique	109 kJ / 26 kcal
Lipides	<0.1 g
Dont acides gras saturés	0.1 g
Glucides	4.9 g
Dont sucres	0.5 g
Protéines	1.5 g
Sel	0.89 g

Sécurité

Limites maximums de résidus (LMR) de pesticides

- Limites maximums établies selon le Règlement (CE) 396/2005 et ses modifications postérieures

Métaux lourds

- Contenus maximums selon le Règlement (CE) 1881/2006 et ses modifications postérieures

Plomb	<0.10 ppm
Cadmium	<0.05 ppm
Etain	<200 ppm
Mercur	N/A

Conditions optimales de stockage

Stocker en endroit frais sec et propre.

Protéger de la lumière directe du soleil.

Des conditions inadéquates de stockage à températures élevées ou oscillantes, ou en contenu d'humidité élevé peuvent détériorer le produit et provoquer son vieillissement anticipé.

Une fois ouvert, le produit doit être conservé en réfrigération avec un maximum de son liquide de recouvrement, et doit être consommé dans les 5 jours.

Vie utile

36 mois à partir de la date de fabrication

Système de codification

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 85.33.33 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- ARTICHAUTS FONDS MORCEAUX -----	FT.26.01.01
		Usine : Victoria Mixed Pickles
		Date de mise à jour : 12/02/2020

Chaque unité de produit est identifiée avec un numéro de lot et date de péremption.

Le numéro de lot est codé comme suit :

- Exemple : VMP DDD AA CCCC

VMP	Usine : Victoria Mixed Pickles
DDD	Quantième de fabrication
AA	2 derniers chiffres de l'année de fabrication
CCCC	Code produit

Législation applicable

- **Règlement 1881/2006**, de la Commission du 19 décembre 2006, par lequel est fixé le contenu maximum de contaminants déterminés dans les produits alimentaires.
- **Règlement 420/2011**, de la Commission du 29 avril 2011, qui modifie le Règlement 1881/2006, par lequel est fixé le contenu maximum de contaminants déterminés dans les produits alimentaires.
- **Règlement 629/2008**, de la Commission du 2 juillet 2008, par lequel est fixé le contenu maximum de contaminants déterminés dans les produits alimentaires.
- **Règlement 396/2005**, du 19 décembre 2006, du Parlement Européen et du Conseil relatif aux limites maximum de résidus de pesticides sur les aliments et tout-aliment d'origines végétale et animale, et qui modifie la Directive 91/414/CEE du Conseil.
- **Règlement 2073/2005**, par lequel sont établis les critères microbiologiques applicables sur les produits alimentaires.
- **Décret 2420/1978**, du 02 juin par lequel est approuvé la Règlementation technique Sanitaire pour l'élaboration et la vente de conserves végétales
- **Ordre du 21 novembre 1984**, par lequel sont approuvées les normes de qualité pour les conserves végétales
- **Règlement (CE) N°852/2004**, relatif à hygiène des produits alimentaires
- **Règlement 178/2002**, par lequel sont établis les principes et les exigences générales de la législation alimentaire
- **Décret 1334/1999**, du 31 juillet 1999, par lequel est approuvée la norme générale d'étiquetage, présentation et publicité. Modifié par les Décrets 238/2000, 1324/2002, 2220/2004, 892/2005, 1164/2005, 226/2006
- **Règlement (CE) 1935/2004**, du 27 octobre 2004, du Parlement Européen et du Conseil, sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments et par lequel se dérogent les Directives 80/590/CEE et 89/109/CEE
- **Règlement (CE) 1333/2008**, du Parlement Européen et du Conseil, du 16 décembre 2008, sur les additifs alimentaires (applicables à partir du 20 janvier 2001, sauf exceptions)



Import-Export
 Edifici Masover - BP14
 Ctra. Del Forn
 AD100 Canillo
 Principat D'Andorra
 Tel : (+376) 85.33.33
 Fax : (+376) 85.33.32
 E-mail : coventra@andorra.ad

FICHE TECHNIQUE

ARTICHAUTS FONDS
MORCEAUX

FT.26.01.01

Usine :
 Victoria Mixed Pickles

Date de mise à jour :
 12/02/2020

- **Règlement (UE) 1169/2011**, du Parlement Européen et du Conseil, du 25 octobre 2011 sur l'information alimentaire facilité au consommateur et par lequel sont modifiés les Règlements (CE) 1924/2006 et (CE) 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil, et par lequel sont dérogées les Directives 87/250/CEE de la Commission, 90/496/CEE du Conseil, 1999/10/CE de la Commission, 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, 2002/67/CE de la Commission, 2008/5/CE de la Commission, et le Règlement (CE) 608/2004 de la Commission.
- **Décret 140/2003**, du 07 février par lequel sont établis les critères sanitaires de la qualité des eaux de consommation.

Allergènes

Directive 2007/68/CE de la Commission du 27 novembre 2007 qui modifie l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil qui se réfère à des ingrédients alimentaires déterminés.

Allergènes	Oui	Non	Possibilité de contamination croisée	
			Oui	Non
Lait et dérivés, incluant le lactose		X		X
Œufs et produits à base d'œuf		X		X
Céréales contenant du gluten (et/ou ses variétés hybrides)	Blé	X		X
	Orge		X	X
	Seigle		X	X
	Avoine		X	X
	Epeautre		X	X
	Kamut		X	X
	Produits dérivés des antérieurs		X	
Cacahuètes et produits à base de cacahuètes		X		X
Fruits à coque	Amandes		X	X
	Noisette		X	X
	Noix		X	X
	Noix de Cajou		X	X
	Noix de Pécan		X	X
	Pistache		X	X
	Noix de Macadamia		X	X
	Noix d'Australie		X	X
Produits dérivés des antérieurs		X		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X		X



Import-Export
 Edifici Masover - BP14
 Ctra. Del Forn
 AD100 Canillo
 Principat D'Andorra
 Tel : (+376) 85.33.33
 Fax : (+376) 85.33.32
 E-mail : coventra@andorra.ad

FICHE TECHNIQUE

ARTICHAUTS FONDS
MORCEAUX

FT.26.01.01

Usine :
 Victoria Mixed Pickles

Date de mise à jour :
 12/02/2020

Poisson et produits à base de poisson		X		X
Mollusques (gastéropodes, bivalves et céphalopodes) et leurs dérivés		X		X
Soja et produits à base de soja		X		X
Cèleri et produits dérivés		X		X
Moutarde et produits dérivés		X		X
Graines de sésame et produits		X		X
Lupins et dérivés		X		X
Anhydrides sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg / litre exprimés comme SO ₂		X		X

Formats et poids

Format boîte	Description	Contenance (ml)	Poids Net (g)	PNE (g)
3 Kg	Morceaux de fonds d'artichauts	2650	2500	1310

Victoria Mixed Pickles, S.L. dispose des déclarations de conformité d'usage alimentaire et fiches techniques de chacun des formats indiqués ci-dessus

OGM

Victoria Mixed Pickles déclare que ni le produit final, ni les ingrédients et additifs qui le composent ne contiennent ou proviennent d'Organismes Génétiquement Modifiés selon les Règlements (CE) :

- N° 1830/2003 sur l'étiquetage et la traçabilité
- N° 1829/2003 sur les aliments modifiés génétiquement.

Aucune substance génétiquement modifiée n'est utilisée sur nos lignes de fabrication, ce qui annule entièrement le risque de contamination croisée.

Traitement de radiation ionisante

Victoria Mixed Pickles déclare que ni produit final ni les ingrédients qui le composent n'ont été traités par radiation ionisante, conformément au Décret 348/2001