

 <p>BELL Rue Nicolas Appert - BP 30173 59653 Villeneuve d'Ascq - France Siège social : La Woëstine - 59173 Renescure - France</p>	<b>FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET</b>		Photo non contractuelle / Non contractual picture	
	<b>MAÏS DOUX EN GRAINS SOUS VIDE</b> de type «Supersweet» <b>VACUUM PACKED SWEETCORN Naturally Sweet</b>		RMS994	
<b>Client / Client</b>	<b>CERCLE VERT</b>		<b>Mise à jour le / Update</b>	27/03/2024
<b>Marque / Brand</b>	<b>Valfray</b>		<b>Responsable Qualité / Quality Manager</b>	D.Fernandez

<b>Définition produit / Product definition</b>	MAÏS DOUX EN GRAINS SOUS VIDE VACUUM PACKED SWEETCORN		
<b>Définition produit / Product definition</b>	Maïs doux en grains sous vide en conserves, préparé à partir de grains immatures des variétés appropriées de "Zea mais succharata L" de type "Supersweet". Vacuum packed sweetcorn in cans are prepared from immature grains of naturally sweet sweetcorn, complying with the characteristics of "Zea mais succharata L."		
<b>Date de Durabilité Minimale / Minimum Durability Date</b>	Boîte/can : 4 ans/years		
<b>Conditions de conservation / Storage instructions</b>	Avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture : à conserver au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé non métallique et à consommer dans les 2 jours. <i>Before opening : store in a cool, dry place.</i> <i>After opening: store in the refrigerator and covered below 4°C in a closed and clean non-metallic food container and consume within 2 days.</i>		
<b>Format / Format</b>	<b>Capacité / Capacity</b>	<b>Poids net total / Net weight</b>	<b>Poids net égoutté / Drained weight</b>
Boîte / can	3/1	2650 ml	1870 g / 1775 g
<b>Liste des ingrédients / Ingredient list</b>	Maïs doux en grains, eau, sel. Sweetcorn kernels, water, salt.		

Composition / Coupe / Calibre			
Légumes	Coupe / Calibre	% mis en oeuvre. Objectif à respecter sur 10 emballages	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Maïs Doux	En grains	100	France

<b>Code emballer / Packer code</b>	EMB 59009B, valable pour tous les sites de fabrication de ce produit
------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

Allergènes Majeurs (conformément au Règlement UE n° 1169/2011) Major allergens (according to EU regulation n° 1169/2011)	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales / Cereals containing gluten and product thereof	Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and products thereof	Poissons et produits à base de poissons / Fish and products thereof	Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and products thereof	Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	Lait, produits laitiers et dérivés / Milk and products thereof	Fruits à coque et produits dérivés / Nuts and products thereof	Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof	Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and product thereof	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg exprimé en SO <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg expressed as SO <sub>2</sub>	Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof
<b>Présence Intentionnelle</b> A : Absence / Absence P : Présence / Presence T : Traces possibles de / May Contain	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	

Autres particularités / Other particularities	Oui / Non Yes / No	Si "Oui" : avec certification ? If "Yes", with certification ?	VN pour 100g de produit égoutté / Nutrition data per 100 g of drained product	Energie / Energy (kJ)	Energie / Energy (kcal)	Matières grasses / Fat (g)	Dont acides gras saturés / Of which saturates (g)	Glucides / Carbohydrate (g)	Dont sucres / Of which sugars (g)	Fibres alimentaires / Fibre (g)	Protéines / Protein (g)	Sel / Salt (g)
				Cette recette convient aux végétariens <i>This recipe is suitable for Vegetarians</i>	Oui / Yes	Non / No	325	77	1,7	0,3	12	5,5
Cette recette convient aux végétaliens <i>This recipe is suitable for Vegans</i>	Oui / Yes	Non / No										
Cette recette convient à un régime Casher <i>This recipe is suitable for a Kosher diet</i>	Oui / Yes	Non / No										
Cette recette convient à un régime Halal <i>This recipe is suitable for a Halal diet</i>	Oui / Yes	Non / No										

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic standards		
Aspect / Appearance	Texture / Texture	Saveur / Odeur / Flavour / Smell
Grains de couleur caractéristique des variétés utilisées : jaune d'or ; de coupe franche et nette avec une hauteur de coupe uniforme. Liquide de couverture opalescent à laiteux, légèrement trouble à assez trouble. <i>Sweetcorn kernels with a characteristic yellow/gold colour. The cut is clear with a uniform cut height. The covering liquid can be cloudy to slightly cloudy.</i>	Grains raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication sans être pour autant dure et coriace. <i>Sweet corn grains with a reasonably tender texture, offering some resistance to chewing.</i>	Saveur douce et sucrée, odeur franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère. <i>Sweet and soft flavour. Normal and characteristic smell, no foreign taste or smell</i>

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical standards	
pH du jus en sortie de stérilisation (valeurs indicatrices) / pH just after heat treatment (indicative values)	6,0 - 6,6

Défauts selon la décision n°88 du CTCPA / Defects according to the CTCPA's Decision n°88	Cible (% poids net égoutté) / Target (% of drained weight)	Tolérance (% poids net égoutté) / Tolerance (% of drained weight)	Fréquence d'analyse / Analysis frequency
A - grains éclatés et peaux vides <i>A - Opened kernels, empty skins (definition : Split kernels = Entirely opened kernels)</i>	≤ 5	≤ 7,5	Cf. Flowchart
B - grains tachés (définition : grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant un défaut de coloration notoire) <i>B - Stained kernels (definition : Grains affected by a lesion due to insects or diseases, or presenting an abnormal colour.)</i>	≤ 1	≤ 1,5	Cf. Flowchart
C - grains arrachés (définition : grains coupés ou enlevés de l'épi de telle façon que des morceaux d'épi ou de matière dure y adhèrent) <i>C - Pulled kernels (definition : kernels keeping a piece of cob or hard matter adhering to them.)</i>	≤ 2	≤ 3	Cf. Flowchart
D - matières étrangères végétales (définition : rafles, spathes, soies, graines étrangères ou de variétés de maïs d'un type différent...) <i>D - Extraneous vegetable matter (cobs, silks, shucks, extraneous grains or from another variety...)</i>	≤ 0,2	≤ 0,3	Cf. Flowchart
Cumul défauts B+C+D <i>Total B+C+D</i>	≤ 3	≤ 3	Cf. Flowchart
Dépression interne à 20°C <i>Internal depression at 20°C</i>	≥ 500 millibars <i>souf boîte 3/1 / except for 3/1 cans : ≥ 300 millibars</i>		Cf. Flowchart
Jus <i>Brine</i>	≤ 20% du poids net total ≤ 20% Of the total net weight		Cf. Flowchart

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological informations
------------------------------------------------------------------

Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408 / Stability test according to the AFNOR V08-408's method  
 Incubation : 1 can 37°C during 7 days - 1 reference testing can

**Consignes de tris / Sorting instructions**

Boîte + couvercle -> Bac de tri  
 Can + lid -> sorting bin

REGLEMENTATION	
(Règlements européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE) <b>Non issu d'OGM / GMO warranty :</b>	Est exempt de toute Matière Première OGM et de tout dérivé de Matières Première OGM.  <i>The product is exempt from any GMO Raw material and from any by-product of materials GMO.</i>
(Directive européenne 1999/2/CE) <b>Garantie non-ionisation / Ionization warranty :</b>	N'a pas subi de traitements ionisants à aucun stade de sa fabrication et ne comprend aucune matière première ayant subi de traitements ionisants au cours de sa fabrication.  <i>The product did not undergo ionizing treatments at no stage of its manufacturing and does not include no raw material having undergone of ionizing treatments during its manufacturing.</i>
(Règlement UE n°1169/2011) <b>Nanomatériaux / Nanomaterials :</b>	Absence d'ingrédients sous forme de nanomatériaux manufacturés au sens du Règlement UE applicable, sur la base des éléments transmis par nos fournisseurs d'ingrédients  <i>Absence of ingredients in the form of manufactured nanomaterials within the meaning of the applicable EU Regulation, based on the information provided by our ingredient suppliers</i>
(Règlement (CE) n°1935/2004 et modifications) <b>Aptitude au contact alimentaire / Suitability for food contact :</b>	Les emballages primaires en contact avec les denrées alimentaires sont garantis par nos fournisseurs coomme étant aptes au contact alimentaires.  <i>The primary packaging in contact with foodstuffs is guaranteed by our suppliers to be suitable for food contact.</i>
(Loi française n°2012 - 1442 et modifications) <b>BPA NI :</b>	Les emballages primaires en contact avec les denrées alimentaires sont garantis par nos fournisseurs comme étant BPA NI (BPA Non Intent).  <i>The primary packaging in contact with foodstuffs is guaranteed by our suppliers to be BPA NI (BPA Non Intent)</i>
(Règlement CE n°396/2005 et modifications) <b>Résidus de pesticides / Pesticide residues :</b>	Conformes au Règlement CE applicable et modifications (Screening réalisé sur matière première selon plan de contrôle interne)  <i>In accordance with the applicable EC Regulation and its amendments (Screening performed on raw material according to internal control plan)</i>
(Règlement CE n° 1881/2006 et modifications) <b>Métaux lourds / Heavy metals :</b>	En conformité avec le règlement CE applicable et modifications.  <i>In accordance with the applicable EC Regulation and its amendments.</i>