

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>LAITUE CŒURS SANS SEL</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.15
		Date de mise à jour 26/10/2022

### Dénomination légale

Cœurs de laitue 5kg sans sel

### Lieu de production

Espagne, Rincón de Soto (La Rioja)

### Définition

Produit obtenu à partir de cœurs de laitue frais et tendres. Des récipients en fer-blanc recouverts de vernis BPA-NI sont utilisés et de l'eau est ajoutée en tant que liquide de couverture, scellé hermétiquement et stérilisé.

### Liste des ingrédients

Cœurs de laitue, eau et acide citrique (acidulant E-330).

### Valeurs nutritionnelles pour 100gr du PNE

<b>Valeur énergétique (KJ/KCAL)</b>	25,04/6,02	< 20 CAL = sans calories < 40 CAL = faible teneur en calories
<b>Matières grasses (G)</b>	< 0,5	< 0,5 = sans graisse ≤ 3G = faible en graisses
<b>Dont saturées (G)</b>	< 0,5	<0,5 G = sans graisses saturées ≤1,5 G = faible en graisses saturées
<b>Glucides (G)</b>	< 0,5	
<b>Dont sucres (G)</b>	< 0,5	<0,5 = sans sucres ≤ 5 G = faible teneur en sucres
<b>Fibre alimentaire (G)</b>	1,09	>1,5 G / 100 CAL = source de fibre >3 G /100 CAL = haute teneur en fibre
<b>Protéines (G)</b>	0,96	>12% de la valeur énergétique = source de protéines >20% de la valeur énergétique = haute teneur en protéines
<b>Sel (G)</b>	0,12	< 0,3gr = faible teneur en sodium ou en sel

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>LAITUE CŒURS SANS SEL</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.15
		Date de mise à jour 26/10/2022

### Allergènes et intolérances

Céréales avec gluten ou dérivés	<b>Absence</b>
Œufs ou produits à base d'œufs	<b>Absence</b>
Produits à base d'arachides ou d'arachides	<b>Absence</b>
Produits laitiers ou produits à base de lait	<b>Absence</b>
Céleri ou produits à base de céleri	<b>Absence</b>
Produits à base de sésame ou de sésame	<b>Absence</b>
Lupins ou produits à base de lupin	<b>Absence</b>
Crustacés ou dérivés	<b>Absence</b>
Poisson ou dérivés	<b>Absence</b>
Soja ou dérivés	<b>Absence</b>
Noix ou dérivés	<b>Absence</b>
Moutarde ou dérivés	<b>Absence</b>
Sulfites > 10 mg / kg ou > 10 mg / L	<b>Absence</b>
Mollusques et crustacés	<b>Absence</b>

### Traitement (processus)

Légumes conservés à faible acidité stérilisés, préalablement lavés, blanchis, sélectionnés et emballés.

### Lot

Un lot correspond à un jour de fabrication.

### Lot (description du codage par lots)

Date de fabrication : 09/06/2006

FAB Lot, 09-06-2006 : Date de fabrication

### DDM (vie utile depuis la date de fabrication)

JJ/MM/AAAA

Étant JJ le jour de la fabrication ; MM le mois de fabrication et AAAA 4 ans après la date de fabrication.

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>LAITUE CŒURS SANS SEL</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.15
		Date de mise à jour 26/10/2022

### Mode d'emploi / utilisation prévue

Ouvrir et prêt à consommer.

### Conseils d'utilisation

Ouvrir, égoutter et assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel et du vinaigre, ou ajouter en accompagnement de salades, viande, poisson...

### Mode conservation avant et après ouverture

Avant ouverture, conserver à température ambiante dans un endroit sec et frais.  
Après ouverture, conserver entre 0 et 4 ° C dans un récipient fermé et consommer avant 5 jours.

### Population cible

Population en général, sauf, voir section allergènes.

### Facteurs et caractéristiques (physicochimique)

FACTEURS	CARACTÉRISTIQUES
Espace de tête	≤ 10% du conteneur h
Apparence du conteneur	Absence de rayures, bombé et/ou suintant
Aspect intérieur du conteneur	Exempt de défauts dans le vernis, tels que des rayures ou des pores
Aspect du produit	Aspect typique de la laitue
Texture et consistance	Tendre et typique
Couleur	Vert caractéristique
Goût et odeur	Frais et normal, absence de goût et d'odeur étranges
Aspect liquide du gouvernement	Transparent typique
PH	5.3 ± 0.4
Conclusion finale	APTE -mènera à la libération du lot- (en tenant compte de toutes les caractéristiques ci-dessus, en plus des normes microbiologiques et des poids minimums requis qui sont détaillés dans les sections suivantes)

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>LAITUE CŒURS SANS SEL</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.15
		Date de mise à jour 26/10/2022

### Exigences de qualité et tolérance basées sur les décisions du CTCPA

FACTEURS	TOLÉRANCES (% PNE)
OGMs	<b>Absence</b>
Produits irradiés	<b>Absence</b>
Arômes artificiels	<b>Absence</b>
Glutamate ou dérivés	<b>Absence</b>
Huile de palme et / ou graisses hydrogénées	<b>Absence</b>
Matières étrangères végétales	<b>Absence</b>
Cœurs fibreux	<b>Absence</b>

### Caractéristiques microbiologiques

Norme française NF V 08-408 :

Contrôle de la stabilité des produits offerts et assimilés.

Méthode de « routine » constituée de :

- 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 seront respectés :

- Absence de déformation et/ou de fuite 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

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>LAITUE CŒURS SANS SEL</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.15
		Date de mise à jour 26/10/2022

#### Poids minimum requis

FORMAT	CAPACITÉ (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	TOLERANCES
RO-4180	4180	4000	2655	Entre le poids avec erreur et le poids avec double erreur par défaut toléré, 3 unités maximum et en dessous de la double erreur, 0 unités.
<b>Erreur maximale par défaut tolérée</b>		60	39,82	
<b>Poids avec erreur par défaut toléré appliqué (g)</b>		3940	2615	
<b>Poids avec double erreur par défaut toléré (g)</b>		3880	2575	

#### Législation applicable sur la boite

Conformément à la réglementation européenne en vigueur.

#### Récipient

- Feuille de vernis à porcelaine / incolore
- Diamètre du récipient : 153 mm
- Hauteur du récipient : 237 mm

#### Emballage

- Plateau rétractable sans carton
- Longueur de l'emballage : 46cm
- Largeur de l'emballage : 15,5cm
- Hauteur de l'emballage : 23,7cm
- Unités de conditionnement par colis : 3

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>LAITUE CŒURS SANS SEL</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.15
		Date de mise à jour 26/10/2022

### Logistique

PALETTISATION	MARCHANDISE ETIQUETÉE	MARCHANDISE EN PILE
<b>Type de palette</b>	Européen : 0,80 x 1,20 m	Américain : 1,00 x 1,20
<b>N° de boîtes par couche</b>	11 colis x 3 boîtes	49 boîtes
<b>N° de couches</b>	5	5
<b>Hauteur</b>	135cm	135 cm
<b>N° Total unités</b>	165	245
<b>Kg/palet</b>	790	1200