

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	FICHE TECHNIQUE ----- LAITUE CŒURS SANS SEL ----- BOITE 5/1	FT.01.15
		Date de mise à jour 01/01/2024

Dénomination légale

Cœurs de laitue 5/1 sans sel

Code EAN

MARQUE	LA PERLE	3760	40643	17	2	9
--------	----------	------	-------	----	---	---

Lieu de production

Rincón de Soto (La Rioja), Espagne

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 66.37%, eau 33.55% et acide citrique (acidulant E-330) 0.08%.

Valeurs nutritionnelles pour 100gr du PNE

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

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	FICHE TECHNIQUE ----- LAITUE CŒURS SANS SEL ----- BOITE 5/1	FT.01.15
		Date de mise à jour 01/01/2024

		>20% de la valeur énergétique = haute teneur en protéines
Sel (g)	0,12	< 0,3gr = faible teneur en sodium ou en sel

Allergènes et intolérances

		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

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

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>-----</p> <p>LAITUE CŒURS SANS SEL</p> <p>-----</p> <p>BOITE 5/1</p>	FT.01.15
		<p>Date de mise à jour 01/01/2024</p>

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.

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

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	FICHE TECHNIQUE ----- LAITUE CŒURS SANS SEL ----- BOITE 5/1	FT.01.15
		Date de mise à jour 01/01/2024

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)

Exigences de qualité et tolérance basées sur les décisions du CTCPA

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

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)

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>-----</p> <p>LAITUE CŒURS SANS SEL</p> <p>-----</p> <p>BOITE 5/1</p>	FT.01.15
		<p>Date de mise à jour 01/01/2024</p>

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

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.
Erreur maximale par défaut tolérée		60	39,82	
Poids avec erreur par défaut appliqué (g)		3940	2615	
Poids avec double erreur par défaut toléré (g)		3880	2575	

Législation applicable sur la boîte

- Conformément à la réglementation européenne en vigueur.
- Étiquetage selon le règlement CE 1169/2011
- **Le produit est conforme aux dispositions de la Réglementation (CE) concernant les LMR dans les denrées alimentaires :**

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>-----</p> <p>LAITUE CŒURS SANS SEL</p> <p>-----</p> <p>BOITE 5/1</p>	FT.01.15
		<p>Date de mise à jour 01/01/2024</p>

- 396/2005 qui fixe la teneur maximale de certains polluants.
73/2018 relative aux déchets de mercure
- 685/2020 qui modifie le règlement 1881/2006 concernant les perchlorates
- 749/2020 qui modifie le règlement 396/2005 concernant les chlorates
- 594/2012 qui modifie le règlement 1881/2006 concernant la mélamine
- 1881/2006 relative aux nitrates et à l'étain
- 1023/2021 relative au cadmium
- 1317/2021 relatif au plomb

Réipient

Feuille de vernis à porcelaine / incolore

Diamètre (mm)	153
Hauteur (mm)	237

Emballage

Plateau rétractable sans carton

Longueur (cm)	46
Largeur (cm)	15,5
Hauteur (cm)	23,7
Unités par colis	3

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>-----</p> <p>LAITUE CŒURS SANS SEL</p> <p>-----</p> <p>BOITE 5/1</p>	FT.01.15
		<p>Date de mise à jour 01/01/2024</p>

Logistique

Type de palette	Européen : 0,80 x 1,20 m
N° de boîtes x colis	3
N° de colis x couche	11
N° de couches	5
Hauteur	135 cm
N° unités x palette	165
Kg / palette	790