



SOCIETE EUROPEENNE DE  
PRODUITS ALIMENTAIRES  
SAS au capital de 200 000 €

## FICHE TECHNIQUE

**Dénomination :** feuille vigne farcie riz  
boîte 2/1 - CODE 001829  
(2FEPR005)  
**Origine :** Bulgarie  
(lieu de dernière transformation)  
**Marque :** JYRELA

Document : FT1ffl-9  
Diffusion : non contrôlée

Version : c  
Mise à jour : 30/03/2020  
Page : 1 sur 2

## DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Définition</b>	feuilles de vigne farcies au riz mélangées avec de l'huile végétale et de la saumure. Produit stérilisé.		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 08 99 99 10 00 P		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 57498009538 9		
<b>Composition et origines</b>	riz (cuit)	Grèce- Espagne	58 à 62%
	eau	Bulgarie	10%-16%%
	feuilles de vigne	Turquie	14%-16%%
	oignon	Grèce / Inde	11%-13%%
	huile de soja extra raffinée+ huile de tournesol	Grèce	8%-10%
	sel	Grèce	0,8%-1,2%
	aneth	Egypte	< 0,5%
	menthe verte + menthe poivrée	Egypte	< 0,6%
	poivre noir	Vietnam	< 0,1%
acidifiant : acide citrique E330	Autriche	< 0,5%	
<b>DDM</b>	36 mois dans un endroit frais et sec		
<b>DDM après ouverture</b>	3 jours entre 2°C et 6°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Riz (cuit) 60%, eau, feuilles de vignes 15%, oignon, huile de soja, huile de tournesol, sel, aneth, menthe verte, menthe poivrée, poivre noir, acidifiant : acide citrique.		

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Couleur</b>	vert caractéristique des feuilles de vignes
<b>Saveur</b>	caractéristique
<b>Odeur</b>	caractéristique
<b>Aspect</b>	cylindrique

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>		2000	
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>		1750	
<b>Calibre – Métrologie</b>	60 à 65 unités / boîte		
<b>Taux de sel</b>	1%		1.5%
<b>pH</b>	3,6		3,9
<b>Acidité totale</b>	0,3%		0,50%

## DEFAUTS

<b>Matières étrangères</b>	absence
----------------------------	---------

## CONTAMINANTS

<b>Ionisation</b>	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
<b>OGM</b>	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
<b>Allergènes présents</b>	<i>Allergènes à faire apparaître dans la composition</i> , selon l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) : <b>soja</b>
<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives

 SOCIETE EUROPEENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination :</b> feuille vigne farcie riz <b>boîte 2/1 - CODE 001829</b> <b>(2FEPR005)</b> <b>Origine :</b> Bulgarie <i>(lieu de dernière transformation)</i> <b>Marque :</b> JYRELA	Version : c Mise à jour : 30/03/2020 Page : 2 sur 2

<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives
----------------------	---

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation à 32-35°C et 55°C pendant 15 jours et 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408		
<b>Coliformes</b>	Escherichia coli < 10 UFC / g		
<b>Germes pathogènes</b>	staphylocoque < 10 UFC / g	<b>Salmonelles</b>	absence / 25g

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Origine valeurs nutritionnelles</b>	analyses laboratoire		
<b>Matières grasses (en g)</b>	9	<b>Protéines (en g)</b>	2,1
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	1,3	<b>Sel (en g)</b>	1,2
<b>Glucides (en g)</b>	10	<b>Energie en kJ</b>	558,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	1,1	<b>Energie en kcal</b>	133,0
<b>Fibres (en g)</b>	2		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc	2,000	1,750	2,214	153	153	117
<b>Colis</b>	carton	12,00	-	13,80	460	310	120
<b>Palette</b>	bois	720	630	855	1200	800	1590

### PALETTISATION

<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>	<b>PCB / palette</b>
6	5	12	60
<b>Type palette</b>	<b>Gerbage</b>	<b>Unités / couche</b>	<b>Nb UVC / palette</b>
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	30	360

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	Jet d'encre sur la boîte : "YMD" Y : année de production (Q = 2016) ; M : mois de production (U = Juillet) ; D : jour du mois (A = 1er jour du mois - B = 2ème jour)
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Jet d'encre sur la boîte : "jj/mm/aaaa" [fin de jour]

*Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.  
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.*