



FICHE TECHNIQUE
COTES DE BLETTES
BOITE 5/1

FT.01.55
Date de mise à jour
13/11/2025

Informations produit

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Dénomination légale | Cotes de blettes |
| Format | Boite 5/1 |
| Code article | 100100 |
| Code EAN | 3760 40643 10 1 9 |
| Lieu de production | Espagne |
| Certification usine | IFS |
| N° de registre sanitaire | 2100587/LO |
| Nomenclature douanière | 20 05 99 80 00 |

Définition / Description du produit

Produit obtenu à partir de blettes fraîches 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 recouvrement, scellés hermétiquement et stérilisé.

Traitement (processus)

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

Liste des ingrédients

| Ingrédient | % | Origine matière première |
|--------------------------------------|-------|--------------------------|
| Cotes de blettes | 62,63 | Espagne |
| Eau | 37,26 | Espagne |
| Sel | 0,1 | Espagne |
| Acide ascorbique (antioxydant E-300) | 0,01 | Chine |

Traçabilité / Définition du numéro de lot

| | |
|---------|----------------------|
| Exemple | FAB 09-06-2024 |
| FAB | Fabrication |
| 09 | Jour de fabrication |
| 06 | Mois de fabrication |
| 2024 | Année de fabrication |

DLUO

| | |
|---------|------------------------------------|
| 4 ans | |
| Exemple | JJ/MM/AAAA |
| JJ | Jour de fabrication |
| MM | Mois de fabrication |
| AAAA | 4 ans après la date de fabrication |

Mode d'emploi et conseils d'utilisation

Ouvrir et prêt à consommer.
Réchauffer, égoutter et servir en garniture et/ou mélangé à d'autres légumes.

Population cible

Population en général sauf voir section allergènes.

Mode de conservation

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

| Valeurs nutritionnelles pour 100gr de produit égoutté | |
|---|-------|
| Valeur énergétique (KJ) | 19,9 |
| Valeur énergétique (KCAL) | 4,8 |
| Matières grasses (g) | < 0,5 |
| Dont saturées (g) | < 0,5 |
| Glucides (g) | < 0,5 |
| Dont sucres (g) | < 0,5 |
| Fibre alimentaire (g) | 1,4 |
| Protéines (g) | 0,51 |
| Sel (g) | 0,4 |

| Poids | |
|-----------------------|---------|
| Format | RO-4180 |
| Capacité (ml) | 4.180 |
| Poids net (g) | 4.000 |
| Poids net égoutté (g) | 2.505 |

| Caractéristiques organoleptiques | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Couleur | Caractéristique blanchâtre |
| Goût | Frais et typique |
| Odeur | Fraiche et typique |
| Texture | Tendre et typique |
| Aspect du liquide de recouvrement | Transparent typique |

| Caractéristiques physico-chimiques | |
|------------------------------------|-------------|
| pH | 5.0 +/- 0.4 |
| Brix (si applicable) | NA |

| Facteurs de qualité basées sur décisions du CTCPA et tolérances | |
|---|------------------------|
| Facteur | Tolérances (% sur PNE) |
| Matières étrangères minérales | Absence |
| Matière étrangère végétale | ≤ 0,5 |
| Parasites | Absence |
| Cotes avec feuilles | ≤ 1 |
| Taches | ≤ 5 |
| Longueur < 2 / > 6,5 | ≤ 10 |
| Arômes artificiels | Absence |
| Glutamate ou dérivés | Absence |
| Huile de palme et / ou graisses hydrogénées | Absence |

| OGM / Ionisation | |
|-------------------|---------|
| OGM | Absence |
| Produits irradiés | Absence |

| Déclaration d'allergènes et intolérances conformément à l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011 | | |
|---|---------|-----------------------|
| | | 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 |

| Caractéristiques microbiologiques |
|---|
| Normes microbiologiques adoptées selon la Norme française NF V 08-408 |
| qui établit une méthode de routine pour le contrôle de la stabilité microbiologique des produits appertisés et assimilés: |
| 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 sont remplis: |
| Absence de déformation et / ou de suintement 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 |

| Législation applicable |
|--|
| Le produit est conforme à la Règlementation européenne en vigueur |
| Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 relatif aux limites maximales de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil", en tenant compte des LMR de la matière première |
| Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 relatif aux limites maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006" et ses modifications ultérieures |
| Règlement (UE) 2018/73 de la Commission du 16 janvier 2018 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales de résidus de composés de mercure dans certains produits |

| Étiquetage |
|---|
| Étiquetage selon le règlement CE 1169/2011. |

| Conditionnement | |
|----------------------|---|
| Emballage primaire | |
| Boîte | Feuille de vernis à porcelaine / incolore |
| Diamètre (mm) | 153 |
| Hauteur (mm) | 237 |
| Emballage secondaire | |
| Pack | Film rétractable sans carton |
| Longueur (cm) | 46 |
| Largeur (cm) | 15,5 |
| Hauteur (cm) | 23,7 |

| Palettisation | |
|--------------------------------------|------------------------|
| Unités x colis | 3 |
| Colis x couche | 11 |
| Couches x palette | 5 |
| Unités x palette | 165 |
| Palette / Dimensions (L x l x H, cm) | Europe: 0,80 m x 1,20m |
| Kg x palette | 790 |