

 <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 : <a href="mailto:impexa@andorra.ad">impexa@andorra.ad</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>POIREAUX ENTIERS AVEC SEL</b> ----- <b>BOITE 3/1</b>	FT.01.63
		Date de mise à jour 01/01/2024

### Dénomination légale

Poireaux entiers 3/1 avec sel

### Code EAN

MARQUE	LA PERLE	3760	40643	23	1	3
--------	----------	------	-------	----	---	---

### Lieu de production

Rincón de Soto (La Rioja), Espagne

### Définition

Produit obtenu à partir de poireaux 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

Poireaux 62.4%, eau 37.07%, sel 0.37% et acide citrique (acidulant E-330) 0.16%.

### Valeurs nutritionnelles pour 100gr du PNE

<b>Valeur énergétique (KJ/KCAL)</b>	160,9/38,2	<40 CAL = faible teneur en calories
<b>Matières grasses (g)</b>	< 0,5	< 0,5 = sans graisses ≤ 3G = faible teneur en graisses
<b>Dont saturées (g)</b>	< 0,5	<0,5 G = sans graisses saturées <1,5 G = faible teneur en graisses saturées
<b>Glucides (g)</b>	6,4	
<b>Dont sucres (g)</b>	2	<0,5 = sans sucres ≤ 5 G = faible teneur en sucres
<b>Fibre alimentaire (g)</b>	2,9	>1,5 G / 100 CAL = source de fibre >3 G /100 CAL = haute teneur en fibre

 <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 : <a href="mailto:impexa@andorra.ad">impexa@andorra.ad</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>POIREAUX ENTIERS AVEC SEL</b> ----- <b>BOITE 3/1</b>	FT.01.63
		Date de mise à jour 01/01/2024

<b>Protéines (g)</b>	1,7	>12% de la valeur énergétique = source de protéines
<b>Sel (g)</b>	0,4	

### Allergènes et intolérances

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

### Traitement (processus)

Légumes conservés acidifiés, stérilisés, préalablement coupés, 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 : <a href="mailto:impexa@andorra.ad">impexa@andorra.ad</a></p>	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p>-----</p> <p><b>POIREAUX ENTIERS AVEC SEL</b></p> <p>-----</p> <p><b>BOITE 3/1</b></p>	<p>FT.01.63</p> <hr/> <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 du poireaux
Texture et consistance	Tendre et typique
Couleur	Caractéristique vert/blanchâtre

 <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 : <a href="mailto:impexa@andorra.ad">impexa@andorra.ad</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>POIREAUX ENTIERS</b> <b>AVEC SEL</b> ----- <b>BOITE 3/1</b>	FT.01.63
		Date de mise à jour 01/01/2024

<b>Goût et odeur</b>	Frais et normal, absence de goût et d'odeur étranges
<b>Aspect liquide du gouvernement</b>	Transparent typique
<b>PH</b>	4.1 ± 0.4
<b>Conclusion finale</b>	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)
<b>Nombre d'unités</b>	Calibre 0: 15-20 Calibre 1: 20-30 Calibre 2: 30-40

#### 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>
Les parasites	<b>Absence</b>
Matières étrangères minérales	<b>0.1</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)

 <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 : <a href="mailto:impexa@andorra.ad">impexa@andorra.ad</a></p>	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p>-----</p> <p><b>POIREAUX ENTIERS AVEC SEL</b></p> <p>-----</p> <p><b>BOITE 3/1</b></p>	FT.01.63
		<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-2650	2650	2500	1560	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		37,5	23,4	
Poids avec erreur par défaut appliqué (g)		2462	1536	
Poids avec double erreur par défaut toléré (g)		2425	1513	

### Législation applicable

- 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 : <a href="mailto:impexa@andorra.ad">impexa@andorra.ad</a></p>	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p>-----</p> <p><b>POIREAUX ENTIERS AVEC SEL</b></p> <p>-----</p> <p><b>BOITE 3/1</b></p>	FT.01.63
		Date de mise à jour 01/01/2024

- 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)	155

### Emballage

Plateau rétractable sans carton

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

 <p> <b>IMPEXA</b>  Import Export </p> <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 : <a href="mailto:impexa@andorra.ad">impexa@andorra.ad</a> </p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>POIREAUX ENTIERS</b> <b>AVEC SEL</b> ----- <b>BOITE 3/1</b>	FT.01.63
		Date de mise à jour 01/01/2024

## Logistique

<b>Type de palette</b>	Européen : 0,80 x 1,20 m
<b>N° de boîtes x colis</b>	3
<b>N° de colis x couche</b>	11
<b>N° de couches</b>	8
<b>Hauteur</b>	140 cm
<b>N° unités x palette</b>	264
<b>Kg / palette</b>	792