

|  |  |   |
|--|--|---|
| <br>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE<br>PRODUITS ALIMENTAIRES<br>SAS au capital de 200 000 € | <b>FICHE TECHNIQUE</b>   | Document : FT1ff-9<br>Diffusion : <b>non contrôlée</b>    |
|  | <b>Dénomination :</b> Riz de palmier<br><b>boîte A10 - (CODE 2415 - 2PAPR027)</b><br><b>Origine :</b> Equateur<br><i>(lieu de dernière transformation)</i><br><b>Marque :</b> JYRELA | Version : a<br>Mise à jour : 02/08/2022<br>Page : 1 sur 2 |

### DESCRIPTION DU PRODUIT

|                                 |  |          |       |
|---------------------------------|--|----------|-------|
| <b>Définition</b>               | Conserves de riz de palmier préparés à partir de tiges de palmier qui sont râpées puis conditionnées en boîte dans un liquide de couverture composé d'acide citrique, de sel et d'eau. |          |       |
| <b>Dénomination légale</b>      | Morceaux de palmiers   |          |       |
| <b>Décision CTCPA</b>           | Décision n°93 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de coeurs de palmiers  |          |       |
| <b>Gencod</b>                   | GTIN UVC : 357498010054 0  |          |       |
| <b>Composition et origines</b>  | morceaux de palmier  | Equateur | 62,5% |
|                                 | eau  | Equateur | 37,1% |
|                                 | sel  | Equateur | 0,2%  |
|                                 | acidifiant : acide citrique E330   | Chine    | 0,2%  |
| <b>Contenance</b>               | 3100 mL  |          |       |
| <b>DDM</b>                      | 4 ans à température ambiante (entre 15°C et 35°C), dans un endroit sec. Ne pas exposer à des températures excessives (< 4°C ou > 45°C)   |          |       |
| <b>DDM après ouverture</b>      | 8 jours à 3°C dans un récipient alimentaire clos, dans son liquide de couverture   |          |       |
| <b>Déclaration d'étiquetage</b> | <i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : morceaux de palmier, eau, sel, acidifiant : acide citrique  |          |       |

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Couleur</b> | blanc ivoire à blanc crème, liquide de couverture limpide et claire |
| <b>Saveur</b>  | caractéristique   |
| <b>Odeur</b>   | caractéristique   |
| <b>Aspect</b>  | texture tendre  |

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

|                              | <i>Minimum</i> | <i>Moyenne</i> | <i>Maximum</i> |
|------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>Poids Net (g)</b>         | 2920           |                |                |
| <b>Poids Net Egoutté (g)</b> | 1825           |                |                |
| <b>pH</b>                    |                | 3,8 - 4,4      | 4,6            |
| <b>Acidité totale</b>        | 0,1            | 0,2            | 0,3            |
| <b>Aw</b>                    | 0,96           | 0,97           | 0,98           |

### 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) (et toutes ses versions ultérieures)  |
| <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), et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)  |
| <b>Allergènes présents</b> | <i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)  |
| <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 |
| <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>Flore</b>                 | flore aérobie et anaérobie mésophile < 0 UFC / g<br>flore anaérobie thermophile absence / 25 g |                    |                |
| <b>Clostridium botulinum</b> | absence  | <b>Salmonelles</b> | absence / 25 g |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <br>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE<br>PRODUITS ALIMENTAIRES<br>SAS au capital de 200 000 € | <b>FICHE TECHNIQUE</b>   | Document : FT1ff-9  |
|  | Dénomination : Riz de palmier<br>boîte A10 - (CODE 2415 -<br>2PAPR027)<br>Origine : Equateur<br>(lieu de dernière transformation)<br>Marque : JYRELA | Diffusion : <b>non contrôlée</b>                          |
|  |  | Version : a<br>Mise à jour : 02/08/2022<br>Page : 2 sur 2 |

|   |   |                          |                         |             |                           |          |          |
|---|---|--------------------------|-------------------------|-------------|---------------------------|----------|----------|
| <b>Coliformes totaux</b>                            | < 0 nmp / g   |                          |                         |             |                           |          |          |
| <b>CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)</b> |   |                          |                         |             |                           |          |          |
| <b>Matières grasses (en g)</b>                      | 0   | <b>Protéines (en g)</b>  | 1                       |             |                           |          |          |
| <b>Dont acides gras saturés (en g)</b>              | 0   | <b>Sel (en g)</b>        | 0,6                     |             |                           |          |          |
| <b>Glucides (en g)</b>                              | 7   | <b>Energie en kJ</b>     | 88,0                    |             |                           |          |          |
| <b>Dont sucres (en g)</b>                           | 1   | <b>Energie en kcal</b>   | 21,0                    |             |                           |          |          |
| <b>Fibres (en g)</b>                                | 6   |                          |                         |             |                           |          |          |
| <b>CONDITIONNEMENT</b>                              |   |                          |                         |             |                           |          |          |
|   | <b>Nature matériau</b>  | <b>Poids (en kg)</b>     |                         |             | <b>Dimensions (en mm)</b> |          |          |
|   |   | <b>Net</b>               | <b>Net Egoutté</b>      | <b>Brut</b> | <b>L</b>                  | <b>I</b> | <b>H</b> |
| <b>UVC</b>  | boîte fer blanc   | 2,920                    | 1,825                   | 3,300       | 153                       | 153      | 177      |
| <b>Colis</b>  | carton  | 17,52                    | 10,95                   | 20          | 472                       | 314      | 193      |
| <b>Palette</b>                                      | bois  | 788,4                    | 492,75                  | 925         | 1200                      | 800      | 1887     |
| <b>PALETTISATION</b>                                |   |                          |                         |             |                           |          |          |
| <b>PCB</b>  | <b>PCB / couche</b>   | <b>Couches / palette</b> | <b>PCB / palette</b>    |             |                           |          |          |
| 6   | 5   | 9                        | 45                      |             |                           |          |          |
| <b>Type palette</b>                                 | <b>Gerbage</b>  | <b>Unités / couche</b>   | <b>Nb UVC / palette</b> |             |                           |          |          |
| Palette EUROPE                                      | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non  | 30                       | 270                     |             |                           |          |          |
| <b>TRACABILITE</b>                                  |   |                          |                         |             |                           |          |          |
| <b>Définition d'un lot</b>                          | un jour de production   |                          |                         |             |                           |          |          |
| <b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>     | "075011PAZL2349 ELAB : mmaa DLUO : mmaaaa"<br>075: lot process, 01: stérilisateur; PAZ: code produit; L: lot; 2349: numéro de conteneur |                          |                         |             |                           |          |          |
| <b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>    | Etiquette: "A consommer de préférence avant le..."<br>mm/aaaa   |                          |                         |             |                           |          |          |

*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.*