
 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : Lasagne de palmier boîte A10 - (CODE 2413 - 2PAPR031) Origine : Equateur <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : JYRELA	Version : a Mise à jour : 02/08/2022 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	Conserves de lasagnes de palmier préparés à partir de palmier qui sont coupés longitudinalement puis conditionnés en boîte dans un liquide de couverture.		
Dénomination légale	Morceaux de palmiers		
Décision CTCPA	Décision n°93 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de coeurs de palmiers		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 10053 3		
Composition et origines	morceaux de palmier	Equateur	62,5%
	eau	Equateur	37,1%
	sel	Equateur	0,2%
	acidifiant : acide citrique	Chine	0,2%
Contenance	3100 mL		
DDM	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)		
DDM après ouverture	8 jours à 3°C dans un récipient alimentaire clos, dans son liquide de couverture		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : morceaux de palmier, eau, sel, acidifiant : acide citrique		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	blanc ivoire à blanc crème, liquide de couverture limpide et claire		
Saveur	caractéristique		
Odeur	caractéristique		
Aspect	texture tendre		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	2920		
Poids Net Egoutté (g)	1825		
Calibre – Métrologie	Longueur: 90 à 100 mm - Largeur: 30 à 40 mm - Epaisseur: 2 mm +/- 1 Nombre d'unités: min 182		
pH		3,8 - 4,4	4,6
Acidité totale	0,1	0,2	0,3
Aw	0,9	0,95	1
CONTAMINANTS			
Ionisation	<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)		
OGM	<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)		
Allergènes présents	<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)		
Pesticides	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		
Métaux lourds	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			
Flore	flore aérobie et anaérobie mésophile < 0 UFC / g		
	flore anaérobie thermophile absence / 25 g		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : Lasagne de palmier boîte A10 - (CODE 2413 - 2PAPR031) Origine : Equateur (lieu de dernière transformation) Marque : JYRELA	Diffusion : non contrôlée Version : a Mise à jour : 02/08/2022 Page : 2 sur 2

Coliformes totaux	< 0 nmp / g	Salmonelles	absence / 25 g
Clostridium botulinum	absence		

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	0	Protéines (en g)	1
Dont acides gras saturés (en g)	0	Sel (en g)	0,6
Glucides (en g)	7	Energie en kJ	88,0
Dont sucres (en g)	1	Energie en kcal	21,0
Fibres (en g)	6		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc	2,920	1,825	3,300	153	153	177
Colis	carton	17,52	10,95	20	472	314	193
Palette	bois	788,4	492,75	925	1200	800	1887

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
6	5	9	45
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	30	270

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	"075011LSL2349 ELAB : mmaa DLUO : mmaaaa" 075: lot process; 01: stérilisateur; LS: code produit; L lot; 2349: numéro de conteneur; ELAB: date de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Étiquette: "A consommer de préférence avant le..." mois/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.*