

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRON TRICOLORE ----- BOITE 5/1	FT.26.18
		Date de mise à jour 06/03/2023

Dénomination légale

Poivron tricolore lanières aigre-doux 5/1

Lieu de production

Orihuela (Alicante) Espagne

Définition

Poivrons en conserve (rouges, verts et jaunes) de catégorie première, obtenus à partir de fruits de Capsicum annum.L. Présélectionnés, lavés, sans les cœurs et pratiquement sans pépins, emballés dans des récipients en fer blanc avec liquide de couverture et traités par pasteurisation, ce qui donne un produit final commercialement stérile.

Liste des ingrédients

INGRÉDIENTS		%	ORIGINE
Poivrons	Rouges	55% (Environ 18.3% de chaque couleur)	Espagne
	Verts		Espagne
	Jaunes		Espagne
Eau		42.54%	Espagne
Vinaigre		0.9%	Espagne
Sucre		0.75%	Espagne
Sel		0.75%	Espagne
Acide citrique E-330		0.06%	Espagne

Valeurs nutritionnelles pour 100gr du PNE

Valeur énergétique (KJ/KCAL)	131Kj / 31Kcal
Matières grasses (g)	0,1
Dont saturées (g)	< 0,1
Glucides (g)	6,8
Dont sucres (g)	5,3
Protéines (g)	0,7
Sel (g)	< 0,1

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRON TRICOLORE ----- BOITE 5/1	FT.26.18
		Date de mise à jour 06/03/2023

Allergènes et intolérances

		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

Traitement (processus)

Conserve de légumes élaborée en aigre-doux avec un processus de traitement thermique de pasteurisation

Lot (description du codage par lots)

Chaque unité de produit sera identifiée avec le numéro de lot et la date d'expiration. Le numéro de lot doit être codé indiquant les informations suivantes :

Numéro de lot : VMP DDD AA CCCC

VMP : Victoria Mixed Pickles

DDD : Trois chiffres correspondant au jour de l'année suivant un ordre consécutif

AA : Deux chiffres indiquant les deux derniers chiffres de l'année (2012 = 12)

CCCC : Quatre chiffres indiquant le code produit.

DDM (vie utile depuis la date de fabrication)

Vie utile de 36 mois après la date d'emballage.

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRON TRICOLORE ----- BOITE 5/1	FT.26.18
		Date de mise à jour 06/03/2023

Mode d'emploi / utilisation prévue

Aliments en conserve fabriqués à partir de produits d'origine végétale, avec addition de substances alimentaires autorisées qui garantissent sa conservation pendant la durée de vie utile du produit, prêt à la consommation et destiné au consommateur final et au public en général, sans exception des groupes vulnérables tels que les enfants de moins de 5 ans, personnes âgées, immunodéprimées, malades, femmes enceintes, etc.

Mode conservation avant et après ouverture

Avant ouverture, conserver dans un endroit frais, sec, hygiénique et sans humidité.

Protéger de la lumière du soleil.

Des conditions de conservation inadéquates comme des températures élevées ou oscillantes et des teneurs en humidité élevées peuvent causer la détérioration et le vieillissement anticipé du produit.

Une fois le produit ouvert, conserver au réfrigérateur avec le liquide du gouvernement et consommer dans les 5 jours suivants.

Population cible

Population en général, sauf, voir section allergènes.

Facteurs et caractéristiques (physicochimique)

FACTEURS	CARACTÉRISTIQUES
Espace de tête	Moins de 7% de la hauteur intérieure de la boîte dans les formats d'une capacité > 1700ml et moins de 10% dans les formats d'une capacité de 225 – 1700ml
Vide	Présence
Sécurité de fermeture	Chevauchement : ≥ 45% Compacité : ≥ 75%
Aspect du produit	Aspect typique du poivron tricolore
Texture et consistance	Typique et ferme
Couleur	Rouge, vert et jaune typique
Goût et odeur	Typique
PH	≤ 4.2

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRON TRICOLORE ----- BOITE 5/1	FT.26.18
		Date de mise à jour 06/03/2023

Exigences de qualité et tolérance basées sur les décisions du CTCPA

FACTEURS	TOLÉRANCES (% PNE)
OGMs *	Absence
Produits irradiés **	Absence
Couleur rouge	Rouge pâle uniforme, sans présence de parties vertes
Couleur vert	15% de parties jaunes
Consistance	Ferme en 80%
Lanières	Largeur 0,8 – 1,0 cm
Nº de graines / 100gr	Moyenne de 10

*Victoria Mixed Pickles, S.L. déclare que le produit final ni ses ingrédients et additifs sont ou contiennent ou proviennent d'organismes génétiquement modifiés conformément aux règlements (CE) no 1830/2003 concernant l'étiquetage et la traçabilité et (CE) no 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et aliments génétiquement modifiés.

Aucune substance génétiquement modifiée n'est utilisée dans l'usine de production, ce qui évite complètement le risque de contamination croisée.

** Victoria Mixed Pickles, S.L. déclare que le produit final et / ou les ingrédients qui le composent n'ont pas été traités par irradiation ionisante, conformément au décret royal 348/2001.

Caractéristiques microbiologiques

Produit commercialement stérile selon la R. 2073/2005 et sa modification ultérieure R. 1441/2007.

Limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides : limites maximales établis conformément au règlement (CE) 396/2005 et à ses modifications ultérieures.

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRON TRICOLORE ----- BOITE 5/1	FT.26.18
		Date de mise à jour 06/03/2023

Métaux lourds

Plomb	< 0,1 ppm
Cadmium	< 0,05 ppm
Étain	< 200 ppm
Mercuré	N/A

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.
- Aucune modification des caractères physico-chimiques et organoleptiques après incubation.
- Produit commercialement stérile.
- Le produit est conforme à la législation sur les pesticides et les contaminants

Laboratoire de contrôles externes

CNTA

Poids minimum requis

FORMAT	CAPACITÉ (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)
RO-4250	4250	4000 (minimum)	2200 (minimum)

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRON TRICOLORE ----- BOITE 5/1	FT.26.18
		Date de mise à jour 06/03/2023

Législation applicable sur la boite

- **Conformément à la réglementation européenne en vigueur.**
 - Règlement de la Commission 1881/2006, du 19 décembre 2006, qui fixe la teneur maximale de certains contaminants dans les produits.
 - Règlement 420/2011 de la Commission, du 29 avril 2011, qui modifie le règlement 1881/2006, qui fixe la teneur maximale en certains contaminants dans les produits alimentaires
 - Règlement 629/2008 de la Commission, du 2 juillet 2008, qui modifie le règlement 1881/2006, qui fixe la teneur maximale de certains contaminants dans les produits alimentaires.
 - Règlement 396/2005, du 23 février 2005, du Parlement européen et du Conseil concernant les limites maximales de résidus de pesticides dans denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.
 - Règlement 2073/2005 établissant les critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires
 - Décret royal 2420/1978 du 2 juin, qui approuve le règlement technico-sanitaire pour la préparation et la vente de conserves de légumes.
 - Arrêté du 21 novembre 1984 portant homologation des normes de qualité des conserves de légumes.
 - Règlement (CE) N°852/2004 relatif à l'hygiène des produits alimentaires.
 - Règlement 178/2002 qui établit les principes et les exigences générales de la législation alimentaire.
 - Décret royal 1334/1999 du 31 juillet 1999, qui approuve la norme générale d'étiquetage, de présentation et de publicité. Modifié par, arrêté royal 238/2000, Décret royal 1324/2002, Décret royal 2220/2004, Décret royal 892/2005, Décret royal 1164/2005, Décret royal 226/2006, Décret royal
 - Règlement (CE) 1935/2004, du 27 octobre 2004, du Parlement européen et du Conseil, concernant les matériaux et objets destinés à entrer contact alimentaire et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
 - Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (applicable à partir du 20 décembre 2008). Janvier 2010, sauf exceptions)

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRON TRICOLORE ----- BOITE 5/1	FT.26.18
		Date de mise à jour 06/03/2023

- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et par modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, directive 90/496/CEE du Conseil, directive 1999/10/CE de la Commission, directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.
- Décret royal 140/2003, du 7 février, qui établit les critères sanitaires pour la qualité de l'eau potable.
- Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 27 octobre 2004, concernant les matériaux et objets destinés à entrer contact alimentaire et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
- Règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 relatif aux matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 1895/2005 de la Commission, du 18 novembre 2005, concernant la limitation de l'utilisation de certains dérivés époxy dans matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Décret royal 847/2011, du 17 juin, qui établit la liste positive des substances autorisées pour la fabrication de matériaux polymères. Destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Logistique

Type de palette	Européen : 0,80 x 1,20 m
N° de boîtes x colis	3
N° de colis x couche	11
N° de couches	5
Hauteur	135 cm
N° unités x palette	165
Kg / palette	790