

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9
	Dénomination : <b>asperge pic nic</b> <b>boîte 1/4 - (CODE 1768 -2ASPR054)</b> Origine : <b>Chine</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : <b>JYRELA</b>	Diffusion : <b>non contrôlée</b>
		Version : c Mise à jour : 20/05/2022 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
<b>Définition</b>	Conserves d'asperges blanches pic nic non pelées conditionnées en boîtes. Produit stérilisé		
<b>Dénomination légale</b>	asperges pic-nic non pelées		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°6 et 14 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves d'asperges		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 574980 03106 6 GTIN colis : 1 35 74980 03106 3 GTIN palette : 5 35 74980 03106 1		
<b>Composition et origines</b>	asperge blanche	Chine	62,5%
	eau	Chine	36,29 - 36,694%
	sel	Chine	0,8 - 1,2%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine	0,006 - 0,01%
<b>Contenance</b>	212 mL		
<b>DDM</b>	3 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>DDM après ouverture</b>	2 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Asperges blanches, eau, sel, acidifiant : acide citrique E330		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
<b>Couleur</b>	Caractéristique, couleur blanc et jaune clair		
<b>Saveur</b>	agréable, caractéristique d'asperges fraîches ; absence de toute saveur étrangère ou anormale		
<b>Odeur</b>	agréable, caractéristique d'asperges fraîches ; absence de toute odeur étrangère ou anormale		
<b>Aspect</b>	asperges tendres		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	200		
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>	125		
<b>Calibre – Métrologie</b>	Ø asperge : 4 à 9 mm		
<b>Taux de sel</b>	0,8%		1,2%
<b>pH</b>	5		6,5
DEFAUTS			
<b>Matière étrangères</b>	absence		
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>Stabilité</b>	Stable après incubation - arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9
	<b>Dénomination : asperge pic nic</b> <b>boîte 1/4 - (CODE 1768 -2ASPR054)</b> <b>Origine : Chine</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i> <b>Marque : JYRELA</b>	Diffusion : <b>non contrôlée</b>  Version : c Mise à jour : 20/05/2022 Page : 2 sur 2

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)							
<b>Matières grasses (en g)</b>	0,12	<b>Protéines (en g)</b>	1,15				
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	0,03	<b>Sel (en g)</b>	0,64				
<b>Glucides (en g)</b>	1,6	<b>Energie en kJ</b>	58,0				
<b>Dont sucres (en g)</b>	1,2	<b>Energie en kcal</b>	14,0				
<b>Fibres (en g)</b>	0,8						
CONDITIONNEMENT							
	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc, vernis intérieur	0,200	0,125	0,240	55	55	105
<b>Colis</b>	colis	4,8	3	5,8	335	225	110
<b>Palette</b>	bois	633,6	396	790	1200	800	1470
PALETTISATION							
<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>		<b>PCB / palette</b>			
24	11	12		132			
<b>Type palette</b>	<b>Gerbage</b>	<b>Unités / couche</b>		<b>Nb UVC / palette</b>			
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	264		3168			
TRACABILITE							
<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production						
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	Etiquette : "N° de lot : voir sur l'un des fonds de la boîte" Jet d'encre sur le couvercle : "3700/01306 PROD. DATE : jj.mm.aaaa" 3700/01306 : code sanitaire défini par le CIQ ; jj.mm.aaaa : date de production						
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir sur l'un des fonds de la boîte" Au jet d'encre : DDM : jj.mm.aaaa [fin de jour]						

*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.*