

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>CAROTTES RAPÉES</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.21.00
		Date de mise à jour 06/12/2023

EAN 3582573801101

### Dénomination légale

Carottes râpées 5/1

### Lieu de production

Rincón de Soto (La Rioja), Espagne

### Définition

Produit obtenu à partir de carottes fraîches 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

Carottes, eau, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique (E-330) et antioxydant : acide ascorbique (E-300)

### Valeurs nutritionnelles pour 100gr du PNE

<b>Valeur énergétique (KJ/KCAL)</b>	100/24	<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>	5,4	
<b>Dont sucres (g)</b>	3,1	≤ 5 G = faible teneur en sucres
<b>Protéines (g)</b>	0,5	
<b>Sel (g)</b>	1	

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>CAROTTES RAPÉES</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.21.00
		Date de mise à jour 06/12/2023

### Allergènes et intolérances

		Contamination croisée
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

### 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.

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>CAROTTES RAPÉES</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.21.00
		Date de mise à jour 06/12/2023

### 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 de la carotte râpée
Texture et consistance	Tendre et typique
Couleur	Orange caractéristique
Goût et odeur	Frais et normal, absence de goût et d'odeur étranges
Aspect liquide du gouvernement	Orange typique
PH	≤ 4.2
Conclusion finale	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)

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>CAROTTES RAPÉES</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.21.00
		Date de mise à jour 06/12/2023

### 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>Absence</b>
Matières étrangères végétales	<b>≤ 0,5</b>
Taches	<b>4%</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)

### 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

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>CAROTTES RAPÉES</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.21.00
		Date de mise à jour 06/12/2023

#### Poids minimum requis

FORMAT	CAPACITÉ (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	TOLERANCES
RO-4250	4250	4000	2210	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.
<b>Erreur maximale par défaut tolérée</b>		60	33.15	
<b>Poids avec erreur par défaut toléré appliqué (g)</b>		3940	2177	
<b>Poids avec double erreur par défaut toléré (g)</b>		3880	2144	

#### Législation applicable sur la boite

- **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 :**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 396/2005 qui fixe la teneur maximale de certains polluants. 73/2018 relative aux déchets de mercure</li> <li>• 685/2020 qui modifie le règlement 1881/2006 concernant les perchlorates</li> <li>• 749/2020 qui modifie le règlement 396/2005 concernant les chlorates</li> <li>• 594/2012 qui modifie le règlement 1881/2006 concernant la mélamine</li> <li>• 1881/2006 relative aux nitrates et à l'étain</li> <li>• 1023/2021 relative au cadmium</li> <li>• 1317/2021 relatif au plomb</li> </ul>
--

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>CAROTTES RAPÉES</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.21.00
		Date de mise à jour 06/12/2023

### Réipient

Feuille de vernis à porcelaine / incolore

Diamètre (mm)	153
Hauteur (mm)	246

### Emballage

Plateau rétractable sans carton

Longueur (cm)	46
Largeur (cm)	15,5
Hauteur (cm)	24,6
Unités par colis	3

### 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