

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : maïs grain sous vide super sweet boîte 4/4 - OF - (CODE 377 - 2MA009) Origine : Hongrie <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : AVRIL	Version : f Mise à jour : 03/02/2023 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	maïs doux en grains sous vide en conserves, préparé à partir de graines immatures des variétés appropriées de maïs <i>Zea mays</i> L de type "Supersweet". Produit stérilisé		
Dénomination légale	maïs doux en grains sous vide		
Décision CTCPA	Décision n°88 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de Maïs doux en grains		
Gencod	GTIN UVC : 343564985645 4 GTIN colis : 1 346413000618 1 GTIN palette : 5 346413000618 9		
Composition et origines	maïs doux en grains, variété <i>Zea mays</i> L.	Hongrie, France, Serbie, Roumanie, Slovaquie	99%
	eau	Hongrie	0,97%
	Sel	UE	0,03%
Contenance	850 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, dans un endroit sec, à l'abri de la lumière		
DDM après ouverture	48 heures Conservez au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Maïs doux en grains, eau, sel.		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	Grains de couleur caractéristique des variétés utilisées : jaune d'or.		
Saveur	saveur douce et sucrée ; absence de toute saveur étrangère		
Odeur	odeur franche et normale ; absence de toute odeur étrangère		
Aspect	coupe des grains franche et nette avec une hauteur de coupe uniforme. Jus opalescent à laiteux, légèrement trouble à assez trouble. Grains raisonnablement tendre		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)		600	
Poids Net Egoutté (g)		570	
pH	6		6,6
DEFAUTS			
Défauts produit	grains éclatés et peaux vides ≤ 5% PNE (tolérance ≤ 7.5%) grains tâchés ≤ 1% PNE (tolérance ≤ 1.5%) grains arrachés ≤ 2% PNE (tolérance ≤ 3%)		
Matière étrangères végétales	≤ 0,2% (tolérance ≤ 0.3%)		
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.		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : maïs grain sous vide super sweet boîte 4/4 - OF - (CODE 377 - 2MA009) Origine : Hongrie (lieu de dernière transformation) Marque : AVRIL	Diffusion : non contrôlée
		Version : f Mise à jour : 03/02/2023 Page : 2 sur 2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation à 37°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408
------------------	--

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	1,7	Protéines (en g)	2,6
Dont acides gras saturés (en g)	0,3	Sel (en g)	0,45
Glucides (en g)	12	Energie en kJ	325,0
Dont sucres (en g)	5,5	Energie en kcal	77,0
Fibres (en g)	2,8		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	0,600	0,570	0,770	99	99	118
Colis	barquette carton + thermorétractable	7,2	6,84	9,3	403	304	118
Palette	bois	518,4	492,48	696	1200	800	1596

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
12	6	12	72
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	72	864

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur l'un des fonds de la boîte : "L8 198 017 26 RMSXXXXXX.XX hh:mm" L : lot ; 8 : unité de l'année de fabrication ; 198 : quantième de production ; 017 : code usine; 26 : code ligne ; RMSxxx : article; hh:mm heure de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Étiquette : "A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds de la boîte" Jet d'encre sur la boîte : "JJ/MM/AA"

*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.*