

 <p>SOCIETE EUROPEENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €</p>	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : cornichon entier 80/119 vinaigre boîte 5/1 - CODE 001930 (5COPR064) Origine : France (lieu de dernière transformation) Marque : Hugo REITZEL	Version : b Mise à jour : 17/08/2021 Page : 1 sur 3

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	cornichons au vinaigre calibrés (80-119). Conserve pasteurisée préparée à partir de cornichons cueillis à la main et de vinaigre aromatisé.		
Dénomination légale	cornichons pasteurisé au vinaigre		
Nomenclature douanière	20 01 10 00 90 00 N		
Décision CTCPA	Code bonnes pratiques de l'AIFLV Norme CODEX pour les cornichons (concombres) en conserve CODEX STAN 115-1981 Réglementation 1334-2008 sur l'étiquetage des arômes		
Gencod	GTIN UVC : 3 70103 740603 8 GTIN colis : 3 37 0103 740603 9 GTIN palette : 8 37 0103 740603 4		
Composition et origines	cornichons <i>Cucumis sativus L.</i>	Inde, Sri Lanka, Serbie, UE, Bosnie, Macédoine, Albanie	47,93%
	eau	France	28,83%
	vinaigre d'alcool	France	17,24%
	oignons	Italie / Pays-bas / France	3,54%
	sel graines de moutarde*	UE - Royaume-Uni Europe / Asie (les MP sont susceptibles de provenir de divers pays pour des raisons de maintien de la qualité en fonction des récoltes et des approvisionnements. Ces données peuvent donc évoluer)	2,17% 0,24%
	arôme naturel	France	0,05%
Contenance	4250 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de l'humidité et de la lumière		
DDM après ouverture	à consommer sous un mois entre 2°C et 4°C dans un emballage hermétique, fermé dans un maximum de jus		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Cornichons* (dont conservateur : disulfite de potassium), eau, vinaigre d'alcool, oignons, sel, graines de moutarde , arôme.		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	cornichons de taille uniforme agrémentés de petits oignons blancs et de graines de moutarde		
Saveur	caractéristique du cornichon pasteurisé au vinaigre, avec une note d'estragon et une saveur acidulée		
Odeur	caractéristique		
Aspect	ferme et croquant		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : cornichon entier 80/119 vinaigre boîte 5/1 - CODE 001930 (5COPR064) Origine : France (lieu de dernière transformation) Marque : Hugo REITZEL	Diffusion : non contrôlée Version : b Mise à jour : 17/08/2021 Page : 2 sur 3

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES							
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>				
Poids Net (g)	4100						
Poids Net Egoutté (g)	2120						
Calibre – Métrologie	80 à 119 cornichons par kg						
Taux de sel	1,9%	2,4%	2,9%				
pH			4,0				
Acidité totale	1,9	2,4	2,9				
DEFAUTS							
Matières étrangères	absence						
Matières étrangères végétales	CODEX - présence de queues sur échantillonnage de 20 fruits < maxi 3						
Impuretés minérales	CODEX - autorisation sur échantillonnage 20 fruits < 0.08% en poids						
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), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)						
Allergènes présents	<i>Allergènes à faire apparaître dans la composition</i> , selon l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) : (et toutes ses versions ultérieures) sulfites (< 100 ppm), graines de moutarde						
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							
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)	0,4	Protéines (en g)	1,2				
Dont acides gras saturés (en g)	0,1	Sel (en g)	2,1				
Glucides (en g)	0,6	Energie en kJ	61,0				
Dont sucres (en g)	0,5	Energie en kcal	15,0				
Fibres (en g)	1,9						
CONDITIONNEMENT							
	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	4,100	2,120	4,500	153	153	246
Colis	barquette carton + thermorétractable	12,30	6,36	13,60	459	153	250
Palette	bois	677	350	773	1200	800	1400
PALETTISATION							
PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette				
3	11	5	55				

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ff-9
	Dénomination : cornichon entier 80/119 vinaigre boîte 5/1 - CODE 001930 (5COPR064)		Diffusion : non contrôlée
Origine : France <i>(lieu de dernière transformation)</i>			Version : b
Marque : Hugo REITZEL			Mise à jour : 17/08/2021
		Page : 3 sur 3	

Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	33	165

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "jj/mm/aaaa aa hh:mm 80-119" jj/mm/aaaa : DLUO ; aa : année de production ; hh:mm : heure de production ; 80-119 : calibre
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date inscrite sur le couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "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.*