

<p>Service Qualité CECAB/CGC</p> <p>Service Qualité D2L 56 550 LOCMINE</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>SALSIFIS</p>	<p>Référence : SQ/SA/600 Version : P Date : 29/09/15</p>  <p>Page : 1/2</p>
--	--	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Salsifis						
Format	1/4	1/2	4/4	3/1	5/1	37 cl	72 cl
Contenance	212 ml	425 ml	850 ml	2650 ml	4250 ml	370 ml	720 ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	2495 g	4000 g	330 g	660 g
Poids Net Égoutté	125 g	250 g	500 g	1560 g	2505 g	205 g	395 g

Liste des Ingrédients	Salsifis, eau, sel, acidifiant : acide citrique (E330), antioxydant : acide ascorbique (E300).
Campagne de Production	De Janvier à Avril
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°69 – Conserves de salsifis

Salsifis : Morceaux de 35 mm minimum de longueur, présentés en vrac dans le récipient.

Ce produit convient aux végétariens : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,3 – 5,3 (pH à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture limpide, de teinte claire pouvant aller jusqu'à l'opalescence et comporter quelques légers dépôts d'amidon , absence de sable, terre ou autres matières étrangères.
Couleur	Blanche ou légèrement crème ou rose, absence de couleur grise, noirâtre, violacée ou autre.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Tendre et de bonne tenue, absence de creux, altérés, rouillés et tachetés.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	Pour les boites : à consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds Pour les bocaux : à consommer de préférence avant la date figurant sur la capsule
Durée de vie du produit	DDM : 3 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours. ▪ A 37°C pendant 7 jours. ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boites incubées.

Service Qualité CECAB/CGC

Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE

FICHE TECHNIQUE

SALSIFIS

Référence : SQ/SA/600

Version : P

Date : 29/09/15



Page : 2/2

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	117	1%	Glucides (g)	4,1	2%
Energie (kcal)	28		Dont sucres (g)	1,4	2%
Matières grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	2,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,1	2%
			Sel (g)	0,65	11%

*pour 100 g de produit égoutté

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.