

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	Dénomination : <b>pêche demi sirop léger boîte 4/4 - CODE 001469 (3PEPR054)</b>  Origine : <b>Espagne (lieu de dernière transformation)</b>  Marque : <b>JYRELA</b>	Version : <b>C</b> Mise à jour : 12/10/2020 Page : 1 sur 2



Date de validation  
13/10/2020

### DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Définition</b>	produit obtenu à partir de fruits sains et propres de <i>Prunus persica</i> L., triés, coupés en moitiés, dénoyautés, pelés chimiques et conditionnés en boîte métallique avec un sirop, sertis et pasteurisés afin d'assurer la stabilité commerciale. Qualité extra.		
<b>Dénomination légale</b>	demi-pêches au sirop léger		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 08 70 69 90 00 D		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 574980 09417 7 GTIN colis : 2 35 74980 09417 1 GTIN palette : 6 35 74980 09417 9		
<b>Composition et origines</b>	pêche <i>Prunus persica</i> L.	Espagne	57,14%
	eau	Espagne	35,14%
	sucre	Espagne [betterave]	5,2%
	sirop de glucose-fructose	Espagne [maïs]	2,2%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [maïs]	0,3
	antioxydant : acide ascorbique E300	Chine [maïs]	0,02%
<b>Contenance</b>	850 mL		
<b>DDM</b>	3 ans à température ambiante (entre 15°C et 25°C), à l'abri de l'humidité (<80%)		
<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> : Oreillons de pêches, eau, sucre, sirop de glucose-fructose, acidifiant : acide citrique et antioxydant : acide ascorbique.		

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Couleur</b>	jaune orangé, caractéristique du fruit
<b>Saveur</b>	franche et caractéristique, absence de saveur étrangère
<b>Odeur</b>	franche et caractéristique du fruit au sirop, absence d'odeur étrangère
<b>Aspect</b>	texture tendre mais ferme.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	765	840	
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>	465	480	
<b>Indice réfractométrique</b>	14,0°Brix		17,0°Brix
<b>pH</b>	3,3		3,9
<b>Acidité totale</b>	0,20%		0,40%
<b>Autres caractéristiques</b>	Vide > 8 cm Hg		

### DEFAUTS

<b>Matières étrangères</b>	absence
<b>Matières étrangères végétales</b>	fragments de noyaux < 10%
<b>Peaux</b>	présence de restes de peaux < 10%
<b>Défauts produit</b>	défaut de couleur < 10% défaut texture < 10%
<b>Défauts process</b>	défaut de coupe < 30%

### 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)
-------------------	--

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		Document : FT1ff-9
	<b>Dénomination :</b> pêche demi sirop léger boîte 4/4 - CODE 001469 (3PEPR054)		Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Origine :</b> Espagne (lieu de dernière transformation)		Version : c
	<b>Marque :</b> JYRELA		Mise à jour : 12/10/2020 Page : 2 sur 2

<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), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
<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 à 37°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402
------------------	---

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Origine valeurs nutritionnelles</b>	bibliographique USDA (United States Department of Agriculture)		
<b>Matières grasses (en g)</b>	0	<b>Protéines (en g)</b>	0,5
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	0	<b>Sel (en g)</b>	0
<b>Glucides (en g)</b>	14,5	<b>Energie en kJ</b>	265,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	13,2	<b>Energie en kcal</b>	63,0
<b>Fibres (en g)</b>	1,3		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc	0,765	0,465	0,900	99	99	118
<b>Colis</b>	barquette carton + thermorétractable	9,18	5,58	11,10	310	235	230
<b>Palette</b>	bois	661	402	858	1200	800	1530

### PALETTISATION

<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>	<b>PCB / palette</b>
12	12	6	72
<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	144	864

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	Jet d'encre sur l'un des fonds la boîte "FP LX aa 123" FP : code usine ; LX : code produit ; aa : année de production ; 123 : quantième de production
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds." Au jet d'encre sur l'un des fonds : CAD : jj/mm/aaaa [fin d'année]

*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.*