

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8
	Dénomination : ananas 66 tranches sirop boîte A10 - CODE 000445 (3AN015)	Origine : Philippines / Thaïlande <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Diffusion : non contrôlée
	Marque : DOLE		Version : g-INCO Mise à jour : 11/05/2016 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	tranches d'ananas de qualité "choice" conditionnées dans du sirop, pouvant contenir de l'acide citrique. Tranches élaborées à partir d'ananas dont le diamètre s'inscrit entre 9,5 cm et 11 cm.		
Dénomination légale	tranches d'ananas au sirop		
Nomenclature douanière	20 08 20 51 00 00 C		
Décision CTCPA	Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés		
Gencod	GTIN UVC : 0 038900 00245 9 GTIN colis : 0 54 38900 00245 2 GTIN palette : 5 54 38900 00245 7		
Composition et origines	ananas <i>Ananas comosus L. Merril.</i> variété Smooth Cayenne	Philippines, Thaïlande	58,79%
	eau	Philippines, Thaïlande	30,55%
	sucre	Corée, Thaïlande [canne à sucre]	9,88%
	acidifiant : acide citrique E330	Thaïlande, Chine, Indonésie [fibre de manioc, maïs]	< 1 %
Contenance	3100 mL		
DDM	3 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	1 jour entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : ananas, eau, sucre, acidifiant : acide citrique		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	caractéristique de l'ananas cueilli à maturité optimale : jaune clair à doré. Des raies radiales blanches peuvent apparaître.		
Saveur	caractéristique de l'ananas mûr : saveur sucrée, légère acidité		
Odeur	caractéristique de l'ananas mûr ; absence d'odeur étrangère		
Aspect	texture ferme et succulente, pratiquement exempte de porosité, parfois légèrement fibreuse, mais pas dure ni ligneuse. Uniformité de la taille et de la forme.		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)	3062		
Poids Net Egoutté (g)	1800		
Calibre – Métrologie	ø extérieur : 70 à 71 mm ; ø intérieur : 25 à 29 mm ; épaisseur : ~10 mm (tolérance 10%) nombre de fruits : 66 tranches		
Indice réfractométrique	17,0°Brix		20,4°Brix
pH			4,5
DEFAUTS			
Défauts produit	presque pas d'imperfections ou d'autres anomalies qui entraîneraient un contraste avec la couleur ou la texture d'un ananas caractéristique		
Défauts process	absence de coupes excessives, défauts, tranches coupées		
CONTAMINANTS			
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)		
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM – 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)		
Allergènes présents	Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) 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		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8
	Dénomination : ananas 66 tranches sirop boîte A10 - CODE 000445 (3AN015)	Origine : Philippines / Thaïlande <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Diffusion : non contrôlée
	Marque : DOLE		Version : g-INCO Mise à jour : 11/05/2016 Page : 2 sur 2

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 arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
Germes pathogènes	absence / g	Salmonelles	

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	< 0,1	Protéines (en g)	0,4
Dont acides gras saturés (en g)	0	Sel (en g)	0,02
Glucides (en g)	19,3	Energie en kJ	333,5
Dont sucres (en g)	18,2	Energie en kcal	79,7
Fibres (en g)	1		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	3,062	1,800	3,385	153	153	177
Colis	carton	18,37	10,80	20,68	471	316	184
Palette	bois	827	486	956	1200	800	1850

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
6	5	9	45
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	☐ Oui ☒ Non	30	270

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre ou embossage sur le couvercle : Da123 245L2 D : code usine (D : Philippines ; C : Chumphorn, Thaïlande ; T : Huan Hin, Thaïlande) ; a : année de production ; 123 : quantième de production ; 245 : code produit ; L : ligne de production ; 2 : équipe de production (1 = jour ; 2 = nuit)
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur la boîte" Jet d'encre sur la boîte : mm aaaa [fin de mois]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	a123D 245 a : année de production ; 123 : quantième de production ; D : code usine ; 245 : code produit
Mode d'identification de la DDM sur le colis	L BBE mm aaaa

*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.*