

FICHE TECHNIQUE

CŒURS DE PALMIER



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	CŒURS DE PALMIER	
Code produit JDE	2010210	
Format	4/4	
Contenance	850 ml	
Poids Net Total	800 g	
Poids Net Égoutté	500 g	
Liste des Ingrédients	Cœurs de palmier*, eau, sel, acidifiant : acide citrique.	
Campagne de Production	Toute l'année	
Origine	Légume	Équateur
	Fabrication	Équateur

Sur l'étiquette, *origine : Equateur.

NOMBRE DE PIÈCES	de 7 à 12
-------------------------	-----------



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°93 – Conserves de Cœurs de palmier

Cœurs de palmiers : Cœurs de palmier présentés en turions issus du bourgeon terminal du palmier et de sa partie supérieure, coupés diamétralement en morceaux ayant au moins 82 mm. Conserves préparées à partir de parties comestibles de palmier, des variétés *Euterpe edulis* (Mart.) ou *Bactris gasipaes*.

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	<4,5 (à titre indicatif)
Vide	> 0.267 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 pouvant être légèrement trouble et ne doit contenir qu'une petite quantité de sédiment ou de fragments de cœurs de palmiers. Les turions d'un même contenu doivent être de longueur homogène. Le produit doit être exempt d'épine.
Couleur	Ivoire uniforme caractérisée, un léger rosissement peut être toléré.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Tendre et de bonne tenue, exempt d'unités dures ou fibreuses.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte
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 récipients incubés.



DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	123	1%	Glucides (g)	2,8	1%
Energie (kcal)	29		Dont sucres (g)	1,2	1%
Matières grasses (g)	0,5	1%	Fibres alimentaires (g)	2,0	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	2,4	5%
			Sel (g)	0,59	10%

*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** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
 - Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0.80 m	Profond : 1.20 m	H : 2.07 m
Palette de 16 couches de 6 lots de 12 boîtes		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids Brut de la palette
96 /palette	1152 /palette	1142 kg
GENCOD PRODUIT		3017800216286

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.

TRI SELECTIF :



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.

RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE MÉTROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Cuidités

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
30	30	50	70	80 à 100	80

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum