

EUREDEN/CGC

Service Qualité E2L  
56 500 LOCMINE

## FICHE TECHNIQUE

### MAIS DOUX EN GRAINS SOUS VIDE SUPERSWEET

Référence :  
SQGLOBUS/MA/603  
Version : N  
Date : 10/03/2021



Page : 1/2

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Mais doux en grains sous vide				
Format	1/4	1/4 7 Oz	1/2	4/4	3/1
Contenance	212 ml	247 ml	425 ml	850 ml	2650 ml
Poids Net Total (export)	150 g	198 g	340 g	680 g	2120 g
Poids Net Total (CTCPA) **	150 g	170 g	300 g	600 g	1870 g
Poids Net Égoutté	140 g	165 g	285 g	570 g	1775 g

Liste des Ingrédients	Maïs doux en grains*, eau, sel.
Campagne de Production	De Juillet à mi Octobre
Code Emballeur	56251E
Origine	FABRIQUE EN UE

\*Dans le cas de présence de l'encart « SANS OGM » sur l'étiquette pour le marché français, indiquer dans la liste des ingrédients : « Maïs doux sans OGM\* »

\*\*CTCPA : applicable au marché pour la France et l'Italie.

#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°88 – Conserves de maïs doux en grains

**Maïs doux en grains** : Grains coupés de façon franche et nette avec une hauteur de coupe uniforme, produit préparé à partir de grains de maïs doux de variétés *de Zea mais succharata L.* adaptées à cette fabrication.

**Ce produit convient aux végétariens**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,4 – 6,8 (à titre indicatif)
Vide	≥ 0,5 bar (sauf 3/1 ≥ 0,3 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	Jus <b>résiduel</b> opalescent à laiteux et fluide, légèrement trouble à assez trouble, grains laiteux et crémeux avec une hauteur de coupe uniforme, pas de proportion exagérée de fausses coupes, débris de grains, peaux, absence de grains défectueux et de matières étrangères
Couleur	Caractéristique des variétés utilisées : jaune d'or, jaune vif homogène ou blanc.
Odeur/Saveur	Saveur douce et sucrée, odeur franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Texture des grains raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication sans être pour autant dure et coriace

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
Durée de vie du produit	DDM: 4 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"><li>▪ Température ambiante pendant 7 jours.</li><li>▪ A 37°C pendant 7 jours.</li><li>▪ A 55°C pendant 7 jours.</li></ul>

EUREDEN/CGC

Service Qualité E2L  
56 500 LOCMINE

## FICHE TECHNIQUE

### MAIS DOUX EN GRAINS SOUS VIDE SUPERSWEET

Référence :  
SQGLOBUS/MA/603  
Version : N  
Date : 10/03/2021



Page : 2/2

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)	373	4%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	89		Dont sucres (g)	4,9	5%
Matières grasses (g)	2,4	3%	Fibres alimentaires (g)	3,8	
Dont acides gras saturés (g)	0,5	3%	Protéines (g)	2,9	6%
			Sel (g)	0,43	7%

\*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.