

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 13/01/2020 18:14Aperçu créé le : 15/09/2021
15:41

Table des matières

<i>D : Liste des Allergènes</i>	2
<i>I : Etiquetage</i>	3
<i>I.1 : THE FRUITS ROUGES</i>	3
<i>L : Produits Finis</i>	5
<i>L.1 : THE FRUITS ROUGES</i>	5

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 13/01/2020 18:14	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:41
D : Liste des Allergènes			

Il n'y a pas d'ingrédients particuliers dans le produit fini pour la recette THE FRUITS ROUGES

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 13/01/2020 18:14	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:41
I : Etiquetage		I.1 : THE FRUITS ROUGES	

Fiche Technique Etiquetage de THE FRUITS ROUGES

Section :	THE FRUITS ROUGES		
Dénomination commerciale :	THE NOIR SAVEUR FRUITS ROUGES avec des morceaux de fruits rouges		
Dénomination légale :	THE NOIR AROMATISE SAVEUR AUX FRUITS ROUGES avec morceaux de fruits rouges		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Thé noir 79%, arôme, fruits rouges déshydratés 5% (fraise 1%, framboise 1%, mûre 1%, groseille 1%, granules de jus de cerise 1%)		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	42, 5 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	42.5g e (25*1.7g)		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Poinçonnage par estampage sur le dessous de la boîte		
Formule légale :	A consommer de préférence avant le : DLUO		
Expression :	28MMAAAA : incrémentation mensuelle		
Numéro de lot			
Localisation :	Poinçonnage par estampage sur petit côté de la boîte		
Expression :	OF----- =N°Ordre de Fabrication; N° Interne de traçabilité (ex 500170011=- Code Pages, ---N°machine, -année de fabrication, ---jour de fab, -N°équipe)		
Autres mentions obligatoires :	Dénomination légale* Liste d'ingrédients Adresse distributeur Gencod Code emballeur "A consommer de préférence avant le": DLUO* Conditions de conservation* Conseils de préparation Logo ecoemballage N° de lot Poids net* 25 sachets fraîcheur *ces mentions doivent figurer dans le même champ visuel		
Autres infos consommateurs :	25 sachets fraîcheur Services consommateurs Carrefour TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex France		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	Conditionné en France par EMB 43089A pour Interdis		
Température de conservation et emplacement :	A conserver dans un endroit propre, sec et frais à l'abri de la lumière		
Conseil de préparation 1/1 :			
Conseils :	Versez de l'eau frémissante sur le sachet, laissez infuser de 2 à 4 min selon la force désirée		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
--------------	-----------------	-------------------	-------------

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 13/01/2020 18:14	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:41
I : Etiquetage		I.1 : THE FRUITS ROUGES	

F021846 VALIDATION PAGES BAT 210519.pdf	Emballage finalisé = BAT	27/06/2019	Muriel Courtine
---	--------------------------	------------	-----------------

Nutritionnel de THE FRUITS ROUGES**Vitamines et minéraux THE FRUITS ROUGES****Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 13/01/2020 18:14	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:41
L : Produits Finis		L.1 : THE FRUITS ROUGES	

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
SACHET2.jpg	Photo produit conditionné	07/01/2020	Muriel Courtine
SACHET1.jpg	Photo produit conditionné	07/01/2020	Muriel Courtine
ETUI FACE.jpg	Photo produit conditionné	07/01/2020	Muriel Courtine
ETUI DESSOUS.jpg	Photo produit conditionné	07/01/2020	Muriel Courtine

Conservation de THE FRUITS ROUGES

Définition du lot : OF d'environ 5.000à10.000 boîtes (2 jours de production)			
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	36 Mois		
DLC ou DLUO / DDM :	30 Mois		
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : Oui			

Caractéristiques physico-chimiques de THE FRUITS ROUGES

Caractéristique : Nombre de sachets dans la boîteCaractéristique applicable : **N/R**Méthode : **comptage**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
25		25		

Caractéristique : Poids net de la boîteCaractéristique applicable : **N/R**Méthode : **Pesée**Critère légal : **>42, 5g-TU1 (9%)**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
38, 67 g		42, 5 g		

Caractéristique : HumiditéMéthode : **Pharmacopée Française et européenne en vigueur**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 8 %	10 %

Caractéristique : Cendres totalesMéthode : **Pharmacopée Française et européenne en vigueur**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 8 %	10 %

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 13/01/2020 18:14Aperçu créé le : 15/09/2021
15:41

L : Produits Finis

L.1 : THE FRUITS ROUGES

Caractéristique : Cendres insolubles dans HclMéthode : **Pharmacopée Française et européenne en vigueur**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 1 %	2 %

Caractéristique : Pesticides Organochlorés et OrganophosphorésMéthode : **Pharmacopée Française et européenne en vigueur**Critère légal : **Réglementation en vigueur**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Réglementation en vigueur			

Caractéristique : Corps étrangersMéthode : **Pharmacopée Française et européenne en vigueur**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			< 2 %	

Caractéristique : InsectesMéthode : **visuelle**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		0		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Absence		Absence	

Caractéristique : Sachet à infuser constitué par un sachet filtre, à double chambre, agrafé par un fi coton à une étiquetteMéthode : **visuelle et manuelle**Précision : **Sachet à infuser bien constitué; étiquette agrafé correctement, sachet fraîcheur bien constitué (non vide, soudé, encoche); nombre de sachets conformes, absence corps étrangers**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		0		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Absence		Absence	

Caractéristiques organoleptiques de THE FRUITS ROUGES

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 13/01/2020 18:14	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:41
L : Produits Finis		L.1 : THE FRUITS ROUGES	

Type : Aspect	
Caractéristique applicable :	N/R
Cible :	Feuilles fermentées finement broyées
Type : Défauts	
Caractéristique applicable :	N/R
Type : Dégustation	
Caractéristique applicable :	N/R
Cible :	Couleur: belle couleur légèrement foncée brune Odeur : forte en FRUITS rouges Consistance : feuilles finement coupées Saveur infusion : parfumée, aromatisée fruits rouges

Caractéristiques microbiologiques de THE FRUITS ROUGES

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R		
Caractéristique : Flore aérobic mésophile totale à 30°C / 10 g		
Caractéristique applicable :	N/R	
Méthode :	Pharmacopée européenne en vigueur chapitre 5.1.4 catégorie 4A	
Cible	Tolérance	Non- conformité
10 000 000	<5x10 000 000	
Caractéristique : Escherichia coli / 10 g		
Méthode :	Pharmacopée européenne en vigueur chapitre 5.1.4 catégorie 4A	
Cible	Tolérance	Non- conformité
<1000	1000	
Caractéristique : Salmonella / 25 g		
Méthode :	Pharmacopée européenne en vigueur chap 5.1.4	
Cible	Tolérance	Non- conformité
Absence		
Caractéristique : Levures et moisissures à 22°C / 10 g		
Méthode :	Pharmacopée européenne en vigueur chap 5.1.4	
Cible	Tolérance	Non- conformité
<100 000	5x 100 000	

Conservation d'échantillons de THE FRUITS ROUGES

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	1 échantillon de mat.1ères+ 2 boîtes de produit fini prélevées par ordre de fabrication
Durée :	DLUO+1AN