

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/01/2017 11:39Aperçu créé le : 20/09/2021
12:18

Table des matières

<i>D : Liste des Allergènes</i>	2
<i>I : Etiquetage</i>	3
<i>I.1 : Etiquetage</i>	3
<i>I.2 : Etiquetage Grand Jury</i>	6
<i>L : Produits Finis</i>	9
<i>L.1 : Confiture Abricots</i>	9

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/01/2017 11:39Aperçu créé le : 20/09/2021
12:18

D : Liste des Allergènes

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

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 17/01/2017 11:39	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:18
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetage	

Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage

Section :	Etiquetage		
Conditionnement concerné :	Etiquetage		
Dénomination commerciale :	Confiture Abricots		
Dénomination légale :	Confiture		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Abricots, sucre, sucre de canne, gélifiant: pectines , acidifiant: acide citrique.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	N/R		
Poids net :	370 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	335 ml	Volume net :	
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net égoutté
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	370g e		
Consigne de tri			
Point Vert (logo eco- emballage en France) :	Oui		
Logo "ne pas jeter sur la voie publique" :	N/R		
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Couvercle		
Formule légale :	A consommer de préférence avant le:voir la date figurant sur le couvercle.		
Expression :	JJ/MM/AAAA (Jour/Mois/Année)		
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :	N/R		
Numéro de lot			
Localisation :	Couvercle		
Expression :	JJ/MM/AAAA HH:HH (JJ/MM/AAAA=Jour/Mois/Année de DLUO; HH:HH (Heure))		
Autres mentions obligatoires :	Préparé avec 50 g de fruits pour 100 g. Teneur totale en sucres : 60 g pour 100 g.		
Stampille(s) sanitaire(s) / localisation :	RSI 21.395NA		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	Fabriqué en Espagne par RSI 21.395/NA pour CMI-TSA 91431-91343 MASSY Cedex-France		
Température de conservation et emplacement :	A conserver maximum 10 jours au réfrigérateur après ouverture		
Conseils de conservation :			
Après ouverture :	A conserver maximum 10 jours au réfrigérateur après ouverture		

Commentaire(s) - Généralités : Poids : 370 g
Volume : 335 ml

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
2 CARREFOUR ALBARICOQUE Belgica SIN SAL.pdf	Autres [CDC]	09/10/2015	Olga Viciano

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 17/01/2017 11:39	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:18
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetage	

P1100365.JPG	Autres [CDC]	08/10/2015	Olga Viciano
2 CARREFOUR ALBARICOQUE FR sin sal.pdf	Autres [CDC]	08/10/2015	Olga Viciano
2 CARREFOUR ALBARICOQUE 750 FR sin sal.pdf	Autres [CDC]	08/10/2015	Olga Viciano
Translation Jam conservation after opening - time.pdf	Autres [CDC]	07/10/2014	Olga Viciano
Translation control plan after BBD PCFVU-00-1.pdf	Autres [CDC]	07/10/2014	Olga Viciano
P1100364.JPG	Emballage finalisé = BAT	08/10/2015	Olga Viciano
confitura de albaricoque francia.JPG	Emballage finalisé = BAT	22/08/2015	Olga Viciano
confitura de albaricoque etiqueta belgica.J-PG	Emballage finalisé = BAT	22/08/2015	Olga Viciano
confitura de albaricoque contra francia.JPG	Emballage finalisé = BAT	22/08/2015	Olga Viciano
Confitura de Albaricoque contra belgica.JPG	Emballage finalisé = BAT	22/08/2015	Olga Viciano

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/01/2017 11:39Aperçu créé le : 20/09/2021
12:18

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage

Nutritionnel de Etiquetage

Portion 1/1 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1038	1038			
Energie (kcal)		N/R	244	244			
Matières Grasses (g)		N/R					
Acides gras saturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	60				
Sucres (g)		N/R	60	60			Valeur
Polyols (g)		N/R					Valeur
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					Valeur
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	1	1			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R					
Sel (g)		N/R					Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

The nutritional values are calculated from average nutritional bibliography

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Nut Conf Abricot 750 g.xls	Autres [CDC]	07/03/2014	Olga Viciano
Nut Conf Abricot 370 g.xls	Autres [CDC]	07/03/2014	Olga Viciano

Vitamines et minéraux Etiquetage

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 17/01/2017 11:39	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:18
I : Etiquetage		I.2 : Etiquetage Grand Jury	

Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage Grand Jury

Section :	Etiquetage Grand Jury		
Conditionnement concerné :	Etiquetage Grand Jury		
Dénomination commerciale :	Confiture Abricots		
Dénomination légale :	Confiture		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Abricots, sucre, sucre de canne, gélifiant: pectines de fruits , acidifiant: acide citrique		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	370 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	335 ml	Volume net :	
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	370g e		
Consigne de tri			
Point Vert (logo eco- emballage en France) :	Oui		
Logo "ne pas jeter sur la voie publique" :	N/R		
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Couvercle		
Formule légale :	A conserver de préférence avant le: voir la date figurant sur le couvercle		
Expression :	JJ/MM/AAAA (Jour/Mois/Anné)		
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :	N/R		
Numéro de lot			
Localisation :	Couvercle		
Expression :	JJ/MM/AAAA hh:mm (JJ/MM/AAAA= Jour/Mois/Année de DLUO; hh:mm (heure))		
Autres mentions obligatoires :	Préparé avec 50 g de fruits pour 100g de fruits pour de produit fini. Teneur totale en sucres: 60 g pour 100 g de produit fini		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	Fabriqué en Espagne par RSI 21.395/NA pour CMI		
Température de conservation et emplacement :	A conserver maximum 10 jours au réfrigérateur après ouverture		
Conseils de conservation :			
Après ouverture :	A conserver maximum 10 jours au réfrigérateur après ouverture		

Commentaire(s) - Généralités : "We guarantee that all our fruits are chosen"

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
2GRAND J CONF ALBARICOQUE 370 sin sal.pdf	Autres [CDC]	08/10/2015	Olga Viciano
4GRAND J CONF ALBARICOQUE 750 sin sal.pdf	Autres [CDC]	08/10/2015	Olga Viciano

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 17/01/2017 11:39	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:18
I : Etiquetage		I.2 : Etiquetage Grand Jury	

ETQ000605_GRAND J CONF ALB V2 750 Et 324539- 0042996_FT baja.pdf	Autres [CDC]	22/08/2015	Olga Viciano
ETQ000316_GRAND J CONF ALB V2 370 Et 324539- 0131799_FT baja.pdf	Autres [CDC]	22/08/2015	Olga Viciano
Confitura de albaricoque contra.JPG	Autres [CDC]	22/08/2015	Olga Viciano
Translation Jam conservation after opening - time.pdf	Autres [CDC]	07/10/2014	Olga Viciano
Translation control plan after BBD PCFVU-00- 1.pdf	Autres [CDC]	07/10/2014	Olga Viciano
Confitura de albaricoque contra.JPG	Emballage finalisé = BAT	22/08/2015	Olga Viciano
Confitura de albaricoque etiqueta.JPG	Emballage finalisé = BAT	22/08/2015	Olga Viciano

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 17/01/2017 11:39

Aperçu créé le : 20/09/2021 12:18

I : Etiquetage

I.2 : Etiquetage Grand Jury

Nutritionnel de Etiquetage Grand Jury

Portion 1/1 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1038	1038			
Energie (kcal)		N/R	244	244			
Matières Grasses (g)		N/R					
Acides gras saturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω -3 (g)		N/R					
Acide gras Ω -3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω -3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω -6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	60				
Sucres (g)		N/R	60	60			Valeur
Polyols (g)		N/R					Valeur
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					Valeur
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	1	1			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R					
Sel (g)		N/R					Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

The nutritional values are calculated from average nutritional bibliography

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Nut Conf Abricot 750 g.xls	Autres [CDC]	07/03/2014	Olga Viciano
Nut Conf Abricot 370 g.xls	Autres [CDC]	07/03/2014	Olga Viciano

Vitamines et minéraux Etiquetage Grand Jury

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 17/01/2017 11:39	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:18
L : Produits Finis		L.1 : Confiture Abricots	

Fiche Technique Produit fini de Confiture Abricots

Section : Confiture Abricots

Dénomination commerciale : Confiture Abricots

Code Interne : EPF-MCJ-039

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
P1100369.JPG	Autres [CDC]	25/09/2015	Olga Viciano
P1100368.JPG	Autres [CDC]	25/09/2015	Olga Viciano
P1100365.JPG	Autres [CDC]	25/09/2015	Olga Viciano
P1100364.JPG	Photo produit conditionné	25/09/2015	Olga Viciano
confitura de albaricoque francia.JPG	Photo produit conditionné	22/08/2015	Olga Viciano
confitura de albaricoque etiqueta belgica.J-PG	Photo produit conditionné	22/08/2015	Olga Viciano
confitura de albaricoque contra francia.JPG	Photo produit conditionné	22/08/2015	Olga Viciano
Confitura de Albaricoque contra belgica.JPG	Photo produit conditionné	22/08/2015	Olga Viciano
Confitura de albaricoque etiqueta.JPG	Photo produit conditionné	22/08/2015	Olga Viciano
Confitura de albaricoque contra.JPG	Photo produit conditionné	22/08/2015	Olga Viciano
albaricoque.JPG	Photo produit nu	08/10/2015	Olga Viciano

Conservation de Confiture Abricots

Définition du lot : **1 lot = 1 journée de fabrication**

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	5 Année(s)	Fabrication	
DLC ou DLUO / DDM :	2 Année(s)	Fabrication	
Durée de vie après ouverture :	10 Jour(s)		Obtained by microbiological test made day by day once the product is opened and kept into the fr

Conditions de conservation :

Température ambiante? : N/R

Hygrométrie ambiante? : N/R

A conserver de préférence dans un endroit frais et sec ? : N/R

A conserver de préférence à l'abri de la lumière ? : N/R

La date de péremption a-t-elle été fixée par une étude de détermination de DLC ? : N/R

Commentaire(s) - Conservation :

PCA= total plate count
SDA; SDA-CL = moulds and yeast

Pièces jointes - Conservation

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/01/2017 11:39Aperçu créé le : 20/09/2021
12:18

L : Produits Finis

L.1 : Confiture Abricots

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Translation Jam conservation after opening - time.pdf	Autres [CDC]	04/03/2014	Olga Viciano
Translation control plan after BBD PCFVU-00-1.pdf	Autres [CDC]	04/03/2014	Olga Viciano
Plan Control Fin Vida util Carrefour.pdf	Autres [CDC]	04/03/2014	Olga Viciano
Estudio conservacion confituras en refrigeracion.pdf	Autres [CDC]	04/03/2014	Olga Viciano

Caractéristiques physico-chimiques de Confiture Abricots

Caractéristique : Poids Net

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **CEE 75/106 19/12/74 / CEE 76/211 20/01/76**Précision : **Nous sommes conforme au texte réglementaire correspondant "e" métrologique**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
370 g / 750 g		1Unité< TU1(358, 9g/735g) 0Unité<TU2 (347, 8g/720g)	

Caractéristique : Vide

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **M/ANA-005**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
25 cm Hg				

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			La valeur du champ « Non conforme si <= a (ou défaut)» avant migration est 25

Caractéristique : °Brix

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **M/ANA-003**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	60 °Brix	60, 7 °Brix	< 63 °Brix	

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/01/2017 11:39Aperçu créé le : 20/09/2021
12:18

L : Produits Finis

L.1 : Confiture Abricots

Caractéristique : TextureMéthode : **M/ANA-001**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
0, 5 cm/30sg		1, 5 cm/30sg		5 cm/30sg

Caractéristique : Matières étrangères d'origine végétaleCaractéristique applicable : **A la fabrication**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<4

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Rien		Par rapport à la fruit > 3 défets per 100 g	

Caractéristique : Matières étrangères

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Rien		Presence (APPCC)	

Caractéristique : Taille de fruit (%);tamis=>9mm/5- 9mm/2, 5-5mm

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
13, 7 (>=9mm) 8(5- 9mm) 8(2, 5-5mm)		> 0 dans tous les tamis	

Caractéristique : pHCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **M/ANA-002**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
2, 6 pH				4 pH

Caractéristique : nutritional analysis

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 17/01/2017 11:39	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:18
L : Produits Finis		L.1 : Confiture Abricots	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
cf partie étiquetage/nutritionnel		conforme aux tolérances de l'AINIA	

Caractéristique : AcidityCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **M/ANA-016**Précision : **g acide tartarique / Kg produit**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
5		8		11

Caractéristiques organoleptiques de Confiture Abricots**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : Morceaux de fruits (taille)**Cible : **13, 7/8/8**Tolérance : **+/-10****Type : Couleur**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **L*=22;a*=11;b*=28**Tolérance : **+/-10****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Tipique****Type : Texture**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : Botswick**Cible : **1, 5cm/30sg**Tolérance : **0, 5-5cm/30sg****Type : Dégustation**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : Saveur**Cible : **Tipique****Caractéristiques microbiologiques de Confiture Abricots****Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R****Caractéristique : Levures et moisissures à 22°C**Caractéristique applicable : **N/R**Méthode : **M/ANA-017**

Cible	Tolérance	Non- conformité
-------	-----------	-----------------

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 17/01/2017 11:39	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:18
L : Produits Finis		L.1 : Confiture Abricots	

	<100 u.f.c./g	
Caractéristique : Flore aérobic mésophile totale à 37°C		
Caractéristique applicable : N/R		
Méthode : M/ANA-019		
Cible	Tolérance	Non- conformité
	<10.000u.f.c./g	

Conservation d'échantillons de Confiture Abricots	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	Taille du lot : 1/ journée de fabrication 1 échantillon par chaque heure de remplis
Durée :	DLUO+2 mois
Lieu :	Echantilloteque
Conditions :	A l'ambiance

Commentaire(s) - Echantillon :

Nombre d'UVC conservés / chaque heure de remplis= 1