

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 25/11/2015 16:30Aperçu créé le : 20/09/2021
12:16

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 : Gelée de groseilles rouges</i>	9

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 25/11/2015 16:30Aperçu créé le : 20/09/2021
12:16

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
: 25/11/2015 16:30Aperçu créé le : 20/09/2021
12:16

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage

Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage

Section :	Etiquetage		
Conditionnement concerné :	Etiquetage		
Dénomination commerciale :	CRF: Gelée de groseilles		
Dénomination légale :	CRF: Gelée de groseilles		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Jus de groseilles rouges à base de concentré, sucre, sucre de canne, gélifiant: pectines de fruits, acidifiant: acide citrique		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
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 :	370g e		
Consigne de tri			
Point Vert (logo eco- emballage en France) :	Oui		
Logo "ne pas jeter sur la voie publique" :	Non		
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Couvercle		
Formule légale :	A conserver de préférence avant le: voir la date figurant sur la 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 :	Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g. de produit fini. Teneur totale en sucres : 60 g pour 100 g de produit fini.		
Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :	RSI 21.395NA		
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 après ouverture maximum 10 jours au réfrigérateur. A conserver de préférence avant le: voir la date figurant sur la couvercle.		

Commentaire(s) - Généralités :Indication de poids:
CRF: 370g e

GJ: 370g e

Pièces jointes - Généralités

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 25/11/2015 16:30	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:16
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetage	

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
2CARREFOUR GROSELLA 370 FR.pdf	Autres [CDC]	20/08/2015	Olga Viciano
2CARREFOUR GROSELLA 370 BELG.pdf	Autres [CDC]	20/08/2015	Olga Viciano
jalea de grosella etiqueta belgica.JPG	Emballage finalisé = BAT	21/08/2015	Olga Viciano
jalea de grosella etiqueta francia.JPG	Emballage finalisé = BAT	21/08/2015	Olga Viciano
jalea de grosella contra francia.JPG	Emballage finalisé = BAT	21/08/2015	Olga Viciano
jalea de grosella contra francia.JPG	Emballage finalisé = BAT	21/08/2015	Olga Viciano

Nutritionnel de Etiquetage

Portion 1/1 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1034	1034			
Energie (kcal)		N/R	243	243			
Matières Grasses (g)		N/R					
Acides gras saturés (g)		N/R					
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
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			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	0	<0, 5 g			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 6	0.6			
Sel (g)		N/R	0, 03	0.03			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 25/11/2015 16:30Aperçu créé le : 20/09/2021
12:16

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage

Commentaire(s) - Nutritionnel :

The nutritional values are calculated according average nutritional bibliography

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Nut Gelle Groseilles 370 g.xls	Autres [CDC]	05/03/2014	Olga Viciano

Vitamines et minéraux Etiquetage**Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 25/11/2015 16:30

Aperçu créé le : 20/09/2021 12:16

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 :	Gelée de groseilles		
Dénomination légale :	Gelée de groseilles		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Jus de groseilles à base de concentré, 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/Anée)		
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/Anée de DLUO; hh:mm (heure))		
Autres mentions obligatoires :	Préparé avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.. Teneur totale en sucres: 60 g pour 100g de produit fini.		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	Fabriqué en Espagne par RSI 21.395/NA pour CMI-TSA 91343 MASSY cedez-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 :

"We guarantee that all our fruits are chosen"

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
ETQ000319_GRAND J JALEA GROSELLA V2 370 Et - 3245390132024_FT baja.pdf	Autres [CDC]	22/08/2015	Olga Viciano

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 25/11/2015 16:30	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:16
I : Etiquetage		I.2 : Etiquetage Grand Jury	

CTQ000319_GRAND J JALEA GROSELLA V3 370 Co - 3245390132024_FT baja.pdf	Autres [CDC]	22/08/2015	Olga Viciano
Jalea de grosella contra.JPG	Emballage finalisé = BAT	21/08/2015	Olga Viciano
jalea grosella etiqueta.JPG	Emballage finalisé = BAT	21/08/2015	Olga Viciano

Nutritionnel de Etiquetage Grand Jury

Portion 1/1 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1034	1034			
Energie (kcal)		N/R	243	243			
Matières Grasses (g)		N/R					
Acides gras saturés (g)		N/R	0	0			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	0	<0, 5 g			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 6	0.6			
Sel (g)		N/R	0, 03	0.03			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

The nutritional values are calculated according average nutritional bibliography

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Nut Gelle Groseilles 370 g.xls	Autres [CDC]	05/03/2014	Olga Viciano

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 25/11/2015 16:30	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:16
I : Etiquetage		I.2 : Etiquetage Grand Jury	

Vitamines et minéraux Etiquetage Grand Jury**Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 25/11/2015 16:30	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:16
L : Produits Finis		L.1 : Gelée de groseilles rouges	

Fiche Technique Produit fini de Gelée de groseilles rouges

Section : Gelée de groseilles rouges
Dénomination commerciale : Gelée de groseilles rouges
Code Interne : EPF-MCJ-035

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
jalea grosella etiqueta.JPG	Autres [CDC]	24/08/2015	Olga Viciano
Jalea de grosella contra.JPG	Autres [CDC]	24/08/2015	Olga Viciano
jalea de grosella etiqueta francia.JPG	Autres [CDC]	20/08/2015	Olga Viciano
jalea de grosella etiqueta belgica.JPG	Autres [CDC]	20/08/2015	Olga Viciano
jalea de grosella contra francia.JPG	Autres [CDC]	20/08/2015	Olga Viciano
jalea de grosella contra francia.JPG	Autres [CDC]	20/08/2015	Olga Viciano
Geleé Grosella.JPG	Autres [CDC]	04/03/2014	Olga Viciano

Conservation de Gelée de groseilles rouges

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

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique : 5 Année(s)	Fabrication		Tests made by analysis of the product 5 years ago from its first production.
DLC ou DLUO / DDM : 2 Année(s)	Fabrication		Best Before Date
Durée de vie après ouverture : 10 Jour(s)			Obtained by microbiological test made day by day once the product is opened and kept in the frid

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 :

To validate the shelf life from Carrefour products we make organoleptical (colour, flavour) and physico-chemical (texture, pH, vacuum) tests for each lot 2 years ago from their production date. We have established that the technical life of a jam/jelly can be 5 years based on our experience and on our historical data.
 PCA= Total plate Count
 SDA; SDA-CL= Moulds and yeast

Pièces jointes - Conservation

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

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 25/11/2015 16:30	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:16
L : Produits Finis		L.1 : Gelée de groseilles rouges	

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 conservación confituras en refrigeración.pdf	Autres [CDC]	04/03/2014	Olga Viciano

Caractéristiques physico-chimiques de Gelée de groseilles rouges

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
Valeur Nominale		1Unité< TU1(358, 9g/735g) 0Unité<TU2 (347, 8g/720g) Poids de verre (335 ml) = 170 g aprox. Poids de verre (645 ml) = 280 g aprox.	

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**

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 25/11/2015 16:30Aperçu créé le : 20/09/2021
12:16

L : Produits Finis

L.1 : Gelée de groseilles rouges

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

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

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
1 cm/30sg		2 cm/30sg		4 cm/30sg

Caractéristique : Matières étrangères d'origine végétalCaractéristique 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 : pHCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **M/ANA-002**

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

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

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
9 g acide tartarique/kg de produit		12 g acide tartarique/kg de produit		15 g acide tartarique/kg de produit

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 25/11/2015 16:30Aperçu créé le : 20/09/2021
12:16

L : Produits Finis

L.1 : Gelée de groseilles rouges

Caractéristique : SO2Caractéristique applicable : **A la commercialisation**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	0 ppm	0 ppm		

Caractéristique : Nutritional analysis

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

Caractéristiques organoleptiques de Gelée de groseilles rouges**Type : Couleur**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **L*=3;a*=3, 6;b*=0, 66**Tolérance : **+/-10**Non- conformité : **Couleur non typique du produit****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Typique**Non- conformité : **Odeur non typique du produit****Type : Texture**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : Botswick**Cible : **2 cm/30sg**Tolérance : **1-4 cm/30sg**Non- conformité : **Texture non conforme avec les spécifications.****Type : Dégustation**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : Saveur**Cible : **Typique**Non- conformité : **Saveur non typique du produit****Caractéristiques microbiologiques de Gelée de groseilles rouges****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
	<100 u.f.c./g	

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 25/11/2015 16:30Aperçu créé le : 20/09/2021
12:16

L : Produits Finis

L.1 : Gelée de groseilles rouges

Caractéristique : Flore aérobique mésophile totale à 37°CCaractéristique applicable : **N/R**Méthode : **M/ANA-019**

Cible	Tolérance	Non- conformité
	<10.000u.f.c./g	

Conservation d'échantillons de Gelée de groseilles rouges

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