

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 09/06/2020 11:29Aperçu créé le : 15/09/2021
13:47

Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : pur jus de raisin brique 1 L Elopak	3
L : Produits Finis	9
L.1 : Pur jus de raisin	9

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 09/06/2020 11:29Aperçu créé le : 15/09/2021
13:47

D : Liste des Allergènes

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

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 09/06/2020 11:29	Aperçu créé le : 15/09/2021 13:47
I : Etiquetage		I.1 : pur jus de raisin brique 1 L Elopak	

Fiche Technique Etiquetage de pur jus de raisin brique 1 L Elopak

Section :	pur jus de raisin brique 1 L Elopak		
Dénomination commerciale :	100% PUR JUS Jus de raisin		
Dénomination légale :	Jus de raisin* Comme tous les jus de fruits. Contient les sucres naturellement présents dans les fruits.		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	jus de raisin Monoingrédient: l'étiquetage de la liste des ingrédients est facultative.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net égoutté :			
Contenance :			Volume net :
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Volume
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	1 Le		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	haut de la brique		
Formule légale :	A consommer de préférence avant le : voir la date indiquée sur le dessus de la brique.		
Expression :	JJ/MM/AA		
Numéro de lot			
Localisation :	haut de la brique		
Expression :	JJMMAA HHmm + X = Millésime +YYY quantième + codes machines		
Autres mentions obligatoires :	Cette brique de 1L contient au moins 6 verres de 150ml.		
Autres infos consommateurs :	Service Consommateurs Interdis TSA 91431-91343 MASSY Cedex- France n° Cristal 09 69 39 7000 appel non surtaxé		
Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :	NON		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	NON		
Conseil de préparation 1/2 :			
Conseils :	Agitez délicatement avant d'ouvrir et servez frais. L'apparition de cristaux de tartre dans ce produit est un phénomène naturel, provoqué par la conservation au froid.		
Conseil de préparation 2/2 :			
Conseils :	Agitez délicatement avant d'ouvrir et servez frais. L'apparition de cristaux de tartre dans ce produit est un phénomène naturel, provoqué par la conservation au froid.		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
68105053-0 Elo1s CRF Rais.PJ (2019).pdf	Emballage finalisé = BAT	20/05/2020	Géraldine Blondlot

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 09/06/2020 11:29Aperçu créé le : 15/09/2021
13:47

I : Etiquetage

I.1 : pur jus de raisin brique 1 L Elopak

Nutritionnel de pur jus de raisin brique 1 L Elopak

Secteur : Jus et nectars

Famille : Jus de fruits

Type de produits : Boissons

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 100

Score : 10

Nutriscore : E

Portion 1/1 : (100ml)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	272	272			Valeur
Energie (kcal)		N/R	64	64			Valeur
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	16	16			Valeur
Sucres (g)		N/R	16	16			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R					
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R					
Sel (g)		N/R					
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

valeurs issues de calculs à partir des tables de références: AFSSA et CIQUAL.

valeurs issues de calculs à partir des tables de références: AFSSA et CIQUAL.

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 09/06/2020 11:29

Aperçu créé le : 15/09/2021 13:47

I : Etiquetage

I.1 : pur jus de raisin brique 1 L Elopak

Vitamines et minéraux pur jus de raisin brique 1 L Elopak

Portion 1/4 : (100ml)

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R							N/R
Choline (mg)	N/R							N/R
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 09/06/2020 11:29Aperçu créé le : 15/09/2021
13:47

I : Etiquetage

I.1 : pur jus de raisin brique 1 L Elopak

Portion 2/4 : (Autre g)

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R							N/R
Choline (mg)	N/R							N/R
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 09/06/2020 11:29Aperçu créé le : 15/09/2021
13:47

I : Etiquetage

I.1 : pur jus de raisin brique 1 L Elopak

Portion 3/4 : (100ml)

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Sodium (g)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Choline (mg)	N/R							N/R
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 09/06/2020 11:29Aperçu créé le : 15/09/2021
13:47

I : Etiquetage

I.1 : pur jus de raisin brique 1 L Elopak

Portion 4/4 : (Autre g)

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Choline (mg)	N/R							N/R
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 09/06/2020 11:29Aperçu créé le : 15/09/2021
13:47

L : Produits Finis

L.1 : Pur jus de raisin

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
5900035 - PJ Raisin CARREFOUR Elopak 1L - 1- 8 05 2021.jpg	Photo produit conditionné	27/05/2020	Stephanie Mathern
5900035 - PJ Raisin CARREFOUR Elopak 1L - 1- 8 05 2021 (3).jpg	Photo produit conditionné	27/05/2020	Stephanie Mathern
5900035 - PJ Raisin CARREFOUR Elopak 1L - 1- 8 05 2021 (2).jpg	Photo produit conditionné	27/05/2020	Stephanie Mathern

Conservation de Pur jus de raisin

Définition du lot :		1 journée de fabrication		
Conservation:				
		A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	12 Mois	Fabrication	Inclus	
DLC ou DLUO / DDM :	12 Mois	Fabrication	Inclus	DLUO
Durée de vie après ouverture :	5 Jour(s)			
Conditions de conservation :				
Température ambiante? : Oui				

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
viellissement pj raisin.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	09/11/2018	Roland Gissingner
viellissement pj raisin.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	09/11/2018	Roland Gissingner

Caractéristiques physico-chimiques de Pur jus de raisin

Caractéristique : Mycotoxines : Ochratoxine ACaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **légale**Critère légal : **oui**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				2 µg/l

Caractéristique : SO2Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **Ifu**Critère légal : **oui**Précision : **SO2 libre**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				10 mg/l

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 09/06/2020 11:29Aperçu créé le : 15/09/2021
13:47

L : Produits Finis

L.1 : Pur jus de raisin

Caractéristique : DensitéCaractéristique applicable : **A la commercialisation**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
1, 061		1, 069		

Caractéristique : Mycotoxines : Ochratoxine ACaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **légal**Critère légal : **oui**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				2 µg/l

Caractéristique : SO2Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **Ifu**Critère légal : **oui**Précision : **SO2 libre**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				10 mg/l

Caractéristique : DensitéCaractéristique applicable : **A la commercialisation**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
1, 061		1, 069		

Caractéristique : VolumeCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **légal + logiciel mettler**Précision : **Contrôle destructif -NON**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
1000 ml		moyenne inf à 1000ml 2% de TN1 985 ml et inf à 970 ml	moyenne lot inf à 1000 ml plus de 2% de TN1 présence de TN2

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 09/06/2020 11:29Aperçu créé le : 15/09/2021
13:47

L : Produits Finis

L.1 : Pur jus de raisin

Caractéristique : VolumeCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **légale + logiciel mettler**Précision : **Contrôle destructif -NON**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
1000 ml		moyenne inf à 1000ml 2% de TN1 985 ml et inf à 970 ml	moyenne lot inf à 1000 ml plus de 2% de TN1 présence de TN2

Caractéristique : Brix correspondant à la densité 20/20Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **Densimètre électronique**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
15 %		17 %		

Caractéristique : Brix correspondant à la densité 20/20Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **Densimètre électronique**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
15 %		17 %		

Caractéristique : AciditéCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **EN 12147**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
49 mmol/l		82 mmol/l		116 mmol/l

Caractéristique : AciditéCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **EN 12147**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
49 mmol/l		82 mmol/l		116 mmol/l

Caractéristique : Autres paramètres AIJNCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **AIJN**

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 09/06/2020 11:29Aperçu créé le : 15/09/2021
13:47

L : Produits Finis

L.1 : Pur jus de raisin

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conformes aux normes AIJN			

Caractéristique : Autres paramètres AIJNCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **AIJN**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conformes aux normes AIJN			

Caractéristique : AciditéCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **EN 12147**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
0, 3 % à pH8, 1		0, 5 % à pH8, 1		0, 7 % à pH8, 1

Caractéristique : AciditéCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **EN 12147**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
0, 3 % à pH8, 1		0, 5 % à pH8, 1		0, 7 % à pH8, 1

Caractéristiques organoleptiques de Pur jus de raisin**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Cible : **rouge, lisse, sans particules étrangères.**Tolérance : **couleur plus terne en fin de Dluo**Non- conformité : **brun****Type : Aspect**Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Cible : **rouge, lisse, sans particules étrangères.**Tolérance : **couleur plus terne en fin de Dluo**Non- conformité : **brun****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Cible : **caractéristique du fruit**Tolérance : **légèrement plate en fin dluo**Non- conformité : **cuit**

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 09/06/2020 11:29Aperçu créé le : 15/09/2021
13:47

L : Produits Finis

L.1 : Pur jus de raisin

Type : Odeur

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**
 Cible : **caractéristique du fruit**
 Tolérance : **légèrement plate en fin dluo**
 Non- conformité : **cuit**

Type : Texture

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**
 Cible : **fluide- pas de pulpe**

Type : Texture

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**
 Cible : **fluide- pas de pulpe**

Type : Goût

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**
 Précision : **le produit sera jugé supérieur ou égal à la cible qualité par un panel de consommateur ou au standard défini lors de l'appel d'offre**
 Cible : **goût typique**
 Tolérance : **légèrement oxydé fin dluo**
 Non- conformité : **goût étranger, cuit, ferment**

Type : Goût

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**
 Précision : **le produit sera jugé supérieur ou égal à la cible qualité par un panel de consommateur ou au standard défini lors de l'appel d'offre**
 Cible : **goût typique**
 Tolérance : **légèrement oxydé fin dluo**
 Non- conformité : **goût étranger, cuit, ferment**

Caractéristiques microbiologiques de Pur jus de raisin**Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) :** N/R**Caractéristique : Levures et moisissures à 22°C**

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**
 Méthode : **Sérum orange Agar**
 Critère légal : **aucun**

Cible	Tolérance	Non- conformité
0	10/ml maxi	

Caractéristique : Levures et moisissures à 22°C

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**
 Méthode : **Sérum orange Agar**
 Critère légal : **aucun**

Cible	Tolérance	Non- conformité
0	10/ml maxi	

Caractéristique : Flore aérobic mésophile totale à 30°C

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 09/06/2020 11:29Aperçu créé le : 15/09/2021
13:47

L : Produits Finis

L.1 : Pur jus de raisin

Caractéristique applicable :	A la commercialisation	
Méthode :	Sérum orange Agar	
Critère légal :	aucun	
Cible	Tolérance	Non- conformité
< 10/ml	< 100/ml	
Caractéristique : Flore aérobic mésophile totale à 30°C		
Caractéristique applicable :	A la commercialisation	
Méthode :	Sérum orange Agar	
Critère légal :	aucun	
Cible	Tolérance	Non- conformité
< 10/ml	< 100/ml	

Conservation d'échantillons de Pur jus de raisin

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	2 emballages produit fini
Durée :	conservés jusqu'à : .fin de DLUO + 3 semaines