

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 11/09/2020 14:26	Aperçu créé le : 08/10/2021 09:54
Table des matières			

<i>D : Liste des Allergènes</i>	2
<i>I : Etiquetage</i>	3
<i>I.1 : Format 1/2</i>	3
<i>L : Produits Finis</i>	7
<i>L.1 : Petits pois extra fins à l'étuvée</i>	7

SOCIETE INTERDIS SNC / CONSERVES FRANCE / Petits pois extra fins CARREFOUR			
Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 11/09/2020 14:26	Aperçu créé le : 08/10/2021 09:54
D : Liste des Allergènes			

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

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 11/09/2020 14:26	Aperçu créé le : 08/10/2021 09:54
I : Etiquetage		I.1 : Format 1/2	

Fiche Technique Etiquetage de Format 1/2

Section :		Format 1/2	
Dénomination commerciale :		Petits pois extra fins à l'étuvée	
Dénomination légale :		Petits Pois extra fins à l'étuvée	
Fabriqué en :		N/R	
Ingrédients :		Petits pois, eau, sucre, sel, arôme naturel.	
conditionné sous atmosphère protectrice :		Non	
Poids variable :		Non	
Poids net :		400 g	
Poids net égoutté :		280 g	
Contenance :		Volume net :	
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :		application à :	Poids net UVC
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :		Non	
Localisation :		sur l'un des fonds	
Formule légale :		à consommer de préférence avant le (DLUO)	
Expression :		à consommer de préférence avant le : voir sur l'un des fonds de la boîte JJ/MM/AAAA	
Numéro de lot			
Localisation :		sur l'un des fonds	
Expression :		L + quantième + lettre de l'année + heure	
Autres infos consommateurs :		fabriqué en france par EMB 13108 A pour Interdis origine France Cultivés en France pour la pack France	
Code(s) Emballeur(s) / localisation :		EMB 13108 A	
Conseil de préparation 1/1 :			
Conseils :		Réchauffez à feu doux, égouttez et assaisonnez selon votre goût.	

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
354479 ETIQ 1-2M P.POIS EF CARR FR SS CELE - NEW + ST.pdf	Emballage finalisé = BAT	29/07/2020	Sandrine Jouve

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 11/09/2020 14:26Aperçu créé le : 08/10/2021
09:54

I : Etiquetage

I.1 : Format 1/2

Nutritionnel de Format 1/2

Secteur : Plats cuisines appertises

Famille : Legumes cuisines (plat a completer)

Type de produits : Autres

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 100 / 5 pts

Score : -9 / 4 pts - 13 pts

Nutriscore : A

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	1	N/R	369	369			Valeur
Energie (kcal)		N/R	87, 6	88			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 4	< 0, 5 g			Valeur
Acides gras saturés (g)	0	N/R	0, 15	0.2			Valeur
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	12, 7	13.0			Valeur
Sucres (g)	1	N/R	4, 6	4.6			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	5	N/R	5, 8	5.8			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)	3	N/R	5, 4	5.4			
Sel (g)	2	N/R	0, 65	0.65			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 11/09/2020 14:26Aperçu créé le : 08/10/2021
09:54

I : Etiquetage

I.1 : Format 1/2

Portion 2/2 : Portion 140 g (140 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	122, 64	123			Valeur
Energie (kcal)		N/R	516, 6	517			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 56	0.6			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 21	0.2			Valeur
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	17, 78	18.0			Valeur
Sucres (g)		N/R	6, 4	6.4			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	8, 12	8.1			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	7, 56	7.6			Valeur
Sel (g)		N/R	0, 91	0.91			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 11/09/2020 14:26Aperçu créé le : 08/10/2021
09:54

I : Etiquetage

I.1 : Format 1/2

Vitamines et minéraux Format 1/2

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Choline (mg)	N/R							N/R
Inositol ou vitamine B7 (µg)	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
Sodium (g)	N/R	0, 26	0.26					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 C - Acide ascorbique (mg)	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

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 11/09/2020 14:26Aperçu créé le : 08/10/2021
09:54

L : Produits Finis

L.1 : Petits pois extra fins à l'étuvée

Conservation de Petits pois extra fins à l'étuvée

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique : 5 Année(s)	Fabrication		
DLC ou DLUO / DDM : 4 Année(s)	Fabrication		DLUO expression : JJ/MM/AA imprimé au jet d'encre sur l'un des fonds
Durée de vie après ouverture : 2 Jour(s)			

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
ATTESTATION DE CONSOMMATION APRES OUVERTURE- .pdf	Autres [CDC]	11/08/2016	Sandrine Jouve
Institut Appert Recommandations DLUO.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	11/08/2016	Sandrine Jouve

Caractéristiques physico-chimiques de Petits pois extra fins à l'étuvée

Caractéristique : Valeurs nutritionnelles

Caractéristique applicable : **N/A**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Valeurs de l'étiquette	Tolérances UE		

Caractéristique : Peaux et éclatés

Caractéristique applicable : **N/A**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				5 %

Caractéristique : Poids net total

Caractéristique applicable : **N/R**Méthode : **pesée**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		400 G		

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 11/09/2020 14:26Aperçu créé le : 08/10/2021
09:54

L : Produits Finis

L.1 : Petits pois extra fins à l'étuvée

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
400 g	Qn : 400g Qn - TU1 : 388g Qn - TU2 : 376g	Moyenne du lot > Qn-(0.64 x écart type toléré 2% entre Qn - TU1 et Qn - TU2 0% < Qn - TU2	

Caractéristique : Poids net égouttéCaractéristique applicable : **N/R**Méthode : **Pesée**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		280 G		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
280g	Qn : 280g Qn - TU1 : 262g	Moyenne du lot > Qn-(0.64 x écart type toléré 0% < Qn - TU1	

Caractéristique : Taux de selCaractéristique applicable : **N/R**Méthode : **Titrimétrie**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	0, 4 % <=	0, 6 %	<= 0, 8 %	

Caractéristique : pHCaractéristique applicable : **N/R**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	5, 7 unité pH <=	5, 9 unité pH	<= 6, 1 unité pH	

Caractéristique : graines défectueusesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **jaunes, tachées, germées, parasitées**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				1 %

Caractéristique : graines de morellesCaractéristique applicable : **A la fabrication**

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 11/09/2020 14:26Aperçu créé le : 08/10/2021
09:54

L : Produits Finis

L.1 : Petits pois extra fins à l'étuvée

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				2 / kg de produit égoutté

Caractéristique : Matières végétales étrangèresCaractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **Parties de la plante du petit pois et matières végétales étrangères inoffensives**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				0, 5 %

Caractéristique : Corps étrangersCaractéristique applicable : **A la fabrication**

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

Caractéristique : Résidus de pesticidesCaractéristique applicable : **A la réception**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
conforme à la réglementation française en vigueur			

Caractéristique : Métaux lourdsCaractéristique applicable : **A la réception**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
conforme à la réglementation en vigueur			

Caractéristique : CalibreCaractéristique applicable : **A la réception**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			7, 5 mm	

Caractéristiques organoleptiques de Petits pois extra fins à l'étuvée**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 11/09/2020 14:26Aperçu créé le : 08/10/2021
09:54

L : Produits Finis

L.1 : Petits pois extra fins à l'étuvée

Précision :

Petits pois verts**Jus limpide, de couleur claire.****a) liquide de couverture pouvant être pour les préparations définies au titre I, article 2, § a, b, c :****- à peine trouble pour les catégories****La présence dans la boîte d'un faible sédiment est tolérée quelle que soit la catégorie.****c) couleur normale caractéristique des variétés utilisées, raisonnablement uniforme.****La proportion de matières étrangères végétales ne doit pas dépasser 1% pour les autres cribles.****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **N/R**

Précision :

caractéristique des petits pois**franche, normale, absence d'odeur étrangère****b) saveur et odeur franches et normales ; absence de toute saveur ou odeur étrangère,****Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**

Précision :

caractéristique des petits pois.**absence de mauvais goût.****b) saveur et odeur franches et normales ; absence de toute saveur ou odeur étrangère****Type : Texture**Caractéristique applicable : **N/R**

Précision :

tendre**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**

Précision :

Aspect extérieur de l'emballage

Non- conformité :

choc**rouille****problème de serti****Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**

Précision :

Aspect intérieur de l'emballage

Non- conformité :

absence de verni**Type : Autre**Caractéristique applicable : **N/R**

Précision :

marquage des boîtes

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 11/09/2020 14:26Aperçu créé le : 08/10/2021
09:54

L : Produits Finis

L.1 : Petits pois extra fins à l'étuvée

Non- conformité :
erreur de marquage
absence de marquage**Caractéristiques microbiologiques de Petits pois extra fins à l'étuvée****Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) :** N/R**Caractéristique : Flore revivifiable**Caractéristique applicable : **N/R**Méthode : **Contrôle de stabilité**Précision : **incubation pendant 7 jours à 37°C et à 55°C**Critère légal : **Norme NF V08-401**

Cible	Tolérance	Non- conformité
- Absence de déformation de l'emballage - Différence de pH par rapport à une boîte témoin restée à température ambiante < 0.5		- Déformation de l'emballage - Différence de pH > 0.5

Conservation d'échantillons de Petits pois extra fins à l'étuvée

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	3 boîtes par journée de fabrication
Durée :	5 ans : DLUO + 1 an