

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

| | |
|--|--------------------|
| Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties. | Aperçu partiel |
| Page 2 / 11 | Aperçu Version 4.0 |

| | | | |
|----------------|------------------|---|-----------------------------------|
| 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 létuvée | | |
| Fabriqué en : | N/R | | |
| Ingrediénts : | 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 : | Oui | 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 |

| | |
|--|--------------------|
| Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties. | Aperçu partiel |
| Page 3 / 11 | Aperçu Version 4.0 |

| | | | |
|----------------|------------------|---|-----------------------------------|
| 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 | | |

| Nutritionnel de Format 1/2 | | | | | | | |
|---|------------|-----|--------|-----------------|-----|-------------|----------|
| Secteur : Plats cuisines appertisés | | | | | | | |
| Famille : Legumes cuisines (plat à 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 salatrim | | N/R | | | | | |

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 salatrim | | N/R | | | | | |

| | | | |
|----------------|------------------|---|-----------------------------------|
| 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 | | |

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

| | |
|--|--------------------|
| Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties. | Aperçu partiel |
| Page 6 / 11 | Aperçu Version 4.0 |

| | | | |
|--------------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 11/09/2020 14:26 | Aperçu 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: | | | |
| 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 CONSUMMATION APRES OUVERTURE-.pdf | Autres [CDC] | 11/08/2016 | Sandrine Jouve |
| Institut Appert Recommandations DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats.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 | | |

| | |
|--|--------------------|
| Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties. | Aperçu partiel |
| Page 7 / 11 | Aperçu Version 4.0 |

| | | | |
|--------------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 11/09/2020 14:26 | Aperçu 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 14:26 | Aperçu 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**

| | |
|--|--------------------|
| Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties. | Aperçu partiel |
| Page 9 / 11 | Aperçu Version 4.0 |

| | | | |
|--------------------|---|---|-----------------------------------|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 11/09/2020 14:26 | Aperçu 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 cibles. |
| 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 14:26 | Aperçu 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 |

| | |
|--|--------------------|
| Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties. | Aperçu partiel |
| Page 11 / 11 | Aperçu Version 4.0 |