

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

Table des matières

| | | |
|--|-------|----|
| <i>D : Liste des Allergènes</i> | | 2 |
| <i>I : Etiquetage</i> | | 3 |
| <i>I.1 : 1/2 Maïs doux en grains sous vide</i> | | 3 |
| <i>I.2 : 1/4 Maïs doux en grains sous vide</i> | | 9 |
| <i>I.3 : 1/2 ZRP sans sucres ajoutés</i> | | 15 |
| <i>I.4 : 1/4 ZRP sans sucres ajoutés</i> | | 21 |
| <i>L : Produits Finis</i> | | 26 |
| <i>L.1 : Maïs doux en grains sous vide</i> | | 26 |
| <i>L.2 : ZRP Maïs doux en grains sous vide</i> | | 31 |

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

D : Liste des Allergènes

Il n'y a pas d'ingrédients particuliers dans le produit fini pour la recette sans sucres ajoutés
Il n'y a pas d'ingrédients particuliers dans le produit fini pour la recette Maïs doux

| | | | |
|----------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59 | Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21 |
| I : Etiquetage | | I.1 : 1/2 Maïs doux en grains sous vide | |

Fiche Technique Etiquetage de 1/2 Maïs doux en grains sous vide

| | | | |
|--|---|------------------------|--------------|
| Section : | 1/2 Maïs doux en grains sous vide | | |
| Conditionnement concerné : | 1/2 | | |
| Dénomination commerciale : | Maïs doux en grains sous vide | | |
| Dénomination légale : | Maïs doux en grains sous vide | | |
| Fabriqué en : | N/R | | |
| Ingrédients : | <i>Pour l'étiquette Carrefour du marché France :</i> Maïs doux en grains sans OGM*, eau, sucre, sel. * OGM : Organisme Génétiquement Modifié | | |
| conditionné sous atmosphère protectrice : | Non | | |
| Poids variable : | N/R | | |
| Poids net : | 300 g | | |
| Poids net égoutté : | 285 g | | |
| Contenance : | 425 ml | Volume net : | |
| Titre alcoométrique volumique : | | | |
| e métrologique : | Oui | application à : | Poids net UC |
| Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage : | 300g e | | |
| Consigne de tri | | | |
| DLC ou DLUO / DDM | | | |
| Non applicable : | Non | | |
| Localisation : | DDM sur l'un des fonds de la boîte - mode de marquage jet d'encre | | |
| Formule légale : | A consommer de préférence avant le / N° lot : voir sur l'un des fonds de la boîte. | | |
| Expression : | JJ/MM/AA | | |
| La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? : | N/R | | |
| Numéro de lot | | | |
| Localisation : | Sur l'un des fonds de la boîte - mode de marquage jet d'encre | | |
| Expression : | L AQQQ UUU II HH:MM (où L = lettre précédant l'indication du numéro de lot – A = unité de l'année de fabrication – QQQ = quantième de jour - UUU = code usine – II = code ligne de fabrication– HH:MM = heure) | | |
| Autres infos consommateurs : | Pour le marché France : mention "sans OGM" Fabriqué en UE par EMB 59009B pour Interdis Sur l'étiquette à la marque Carrefour : "Origine : Ce maïs est récolté et fabriqué en France ou en Hongrie." | | |
| Estampille(s) sanitaire(s) / localisation : | sans objet | | |
| Code(s) Emballeur(s) / localisation : | EMB 59009 B | | |
| Température de conservation et emplacement : | Température ambiante | | |
| Conseils de conservation : | | | |
| Avant ouverture : | à conserver dans un endroit frais et sec. | | |
| Après ouverture : | Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire fermé non métallique et à consommer dans les 2 jours. | | |
| Conseil de préparation 1/1 : | | | |
| Conseils : | Egouttez avant utilisation | | |

Pièces jointes - Généralités

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

| | | | |
|-----------------------|-----------------------|--|--|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59 | Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21 |
| I : Etiquetage | | I.1 : 1/2 Maïs doux en grains sous vide | |

| | | | |
|-------------------------|--------------------------|------------|----------------|
| Mais 12_Etiq GJU.pdf | Emballage finalisé = BAT | 27/12/2017 | Lasselin Agnes |
| Mais 12_Etiq CAR_FR.pdf | Emballage finalisé = BAT | 03/03/2017 | Lasselin Agnes |

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

I : Etiquetage

I.1 : 1/2 Maïs doux en grains sous vide

Nutritionnel de 1/2 Maïs doux en grains sous vide

Secteur : Autres produits

Famille : Autres produits

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 : -7 / 2 pts - 9 pts

Nutriscore : A

Portion 1/2 : Pour 100g de produit égoutté (100g)

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|---------------------------------|------------|-----|--------|-----------------|-----|-------------|----------|
| Energie (kJ) | 1 | N/R | 449, 1 | 449 | | | Valeur |
| Energie (kcal) | | N/R | 106, 5 | 107 | | | Valeur |
| Matières Grasses (g) | | N/R | 1, 5 | 1.5 | | | Valeur |
| Acides gras saturés (g) | 0 | N/R | 0, 2 | 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 | 18, 8 | 19 | | | Valeur |
| Sucres (g) | 0 | N/R | 3, 4 | 3.4 | | | Valeur |
| Polyols (g) | | N/R | | | | | |
| Erythritol (g) | | N/R | | | | | |
| Amidon (g) | | N/R | | | | | |
| Alcool (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres alimentaires totales (g) | 3 | N/R | 3, 3 | 3.3 | | | Valeur |
| Fibres solubles (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres insolubles (g) | | N/R | | | | | |
| Protéines(g) | 1 | N/R | 2, 8 | 2.8 | | | Valeur |
| Sel (g) | 1 | N/R | 0, 45 | 0.45 | | | Valeur |
| Acides organiques (g) | | N/R | | | | | |
| Différentes formes de salatrium | | N/R | | | | | |

Portion 2/2 : Pour une portion de 140g égouttés (140 g)

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|----------------------|------------|-----|---------|-----------------|--------|-------------|---------------|
| Energie (kJ) | | N/R | 628, 74 | 629 | 7, 485 | 7 | Valeur et AQR |
| Energie (kcal) | | N/R | 149, 1 | 149 | 7, 455 | 7 | Valeur et AQR |
| Matières Grasses (g) | | N/R | 2, 1 | 2.1 | 3 | 3 | Valeur |

| | | | |
|-----------------------|-----------------------|--|--|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59 | Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21 |
| I : Etiquetage | | I.1 : 1/2 Maïs doux en grains sous vide | |

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|---------------------------------|------------|-----|--------|-----------------|---------|-------------|----------|
| Acides gras saturés (g) | | N/R | 0, 28 | 0.3 | 1, 4 | 1 | 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 | 26, 32 | 26 | 10, 123 | 10 | Valeur |
| Sucres (g) | | N/R | 4, 76 | 4.8 | 5, 289 | 5 | Valeur |
| Polyols (g) | | N/R | | | | | |
| Erythritol (g) | | N/R | | | | | |
| Amidon (g) | | N/R | | | | | |
| Alcool (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres alimentaires totales (g) | | N/R | 4, 62 | 4.6 | | | Valeur |
| Fibres solubles (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres insolubles (g) | | N/R | | | | | |
| Protéines(g) | | N/R | 3, 92 | 3.9 | 7, 84 | 8 | Valeur |
| Sel (g) | | N/R | 0, 63 | 0.63 | 10, 5 | 11 | Valeur |
| Acides organiques (g) | | N/R | | | | | |
| Différentes formes de salatrium | | N/R | | | | | |

Commentaire(s) - Nutritionnel :**PROTOCOLE DE REALISATION DES ANALYSES NUTRITIONNELLES :**

Les valeurs nutritionnelles étiquetées sont des moyennes de résultats d'au moins 2 analyses COFRAC par type de produit.

1 analyse =5 échantillons issus d'une même journée de fabrication avec des heures différentes

L'analyse de ce produit est réalisée sur le produit égoutté.

Le laboratoire est accrédité COFRAC (respect de la norme ISO 17025).

Les analyses sont accréditées COFRAC.

La mise à jour des valeurs nutritionnelles est renouvelée si changement de produit.

Pièces jointes - Nutritionnel

| Pièce jointe | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur |
|--------------------------------------|-----------------|-------------------|----------------|
| VN Maïs doux en grains sous vide.pdf | Autres [CDC] | 27/12/2017 | Lasselin Agnes |

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

I : Etiquetage

I.1 : 1/2 Maïs doux en grains sous vide

Vitamines et minéraux 1/2 Maïs doux en grains sous vide

Portion 1/1 : Pour 100g de produit égoutté (100g)

| Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | AQR / 100kcal | AQR arrondi / 100kcal | Etiqueté | Source |
|---|-----|--------|--------------------|-----|----------------|------------------|-----------------------------|--------------|--------|
| 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 C - Acide ascorbique (mg) | 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 | |
| Sodium (g) | N/R | 0, 18 | | | | | | Non étiqueté | |
| Inositol ou vitamine B7 (µg) | N/R | | | | | | | | |
| Choline (mg) | N/R | | | | | | | | |

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

| | | | |
|-----------------------|--|--|--|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59 | Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21 |
| I : Etiquetage | I.1 : 1/2 Maïs doux en grains sous vide | | |

| | | | |
|----------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59 | Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21 |
| I : Etiquetage | | I.2 : 1/4 Maïs doux en grains sous vide | |

Fiche Technique Etiquetage de 1/4 Maïs doux en grains sous vide

| | | | |
|--|--|------------------------|--------------|
| Section : | 1/4 Maïs doux en grains sous vide | | |
| Conditionnement concerné : | 1/4 | | |
| Dénomination commerciale : | Maïs doux en grains sous vide | | |
| Dénomination légale : | Maïs doux en grains sous vide | | |
| Fabriqué en : | N/R | | |
| Ingrédients : | <i>Pour l'étiquette Carrefour du marché France :</i> Maïs doux en grains sans OGM*, eau, sucre, sel. * OGM : Organisme Génétiquement Modifié | | |
| conditionné sous atmosphère protectrice : | Non | | |
| Poids variable : | N/R | | |
| Poids net : | 150 g | | |
| Poids net égoutté : | 140 g | | |
| Contenance : | 212 ml | Volume net : | |
| Titre alcoométrique volumique : | | | |
| e métrologique : | Oui | application à : | Poids net UC |
| Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage : | 150g e | | |
| Consigne de tri | | | |
| DLC ou DLUO / DDM | | | |
| Non applicable : | Non | | |
| Localisation : | DDM sur l'un des fonds de la boîte - mode de marquage jet d'encre | | |
| Formule légale : | A consommer de préférence avant le / N° lot : voir sur l'un des fonds de la boîte. | | |
| Expression : | JJ/MM/AA | | |
| La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? : | N/R | | |
| Numéro de lot | | | |
| Localisation : | Sur l'un des fonds de la boîte - mode de marquage jet d'encre | | |
| Expression : | L AQQQ UUU II HH:MM (où L = lettre précédant l'indication du numéro de lot – A = unité de l'année de fabrication – QQQ = quantième de jour - UUU = code usine – II = code ligne de fabrication– HH:MM = heure) | | |
| Autres infos consommateurs : | Pour le marché France : mention "Ce maïs doux est sans OGM*" * OGM : Organisme Génétiquement Modifié " Fabriqué en UE par EMB 59009B pour Interdis Sur l'étiquette à la marque Carrefour : "Origine : Ce maïs est cultivé et fabriqué en France ou en Hongrie." | | |
| Estampille(s) sanitaire(s) / localisation : | sans objet | | |
| Code(s) Emballeur(s) / localisation : | EMB 59009 B | | |
| Température de conservation et emplacement : | Température ambiante | | |
| Conseils de conservation : | | | |
| Avant ouverture : | à conserver dans un endroit frais et sec. | | |
| Après ouverture : | Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire fermé non métallique et à consommer dans les 2 jours. | | |
| Conseil de préparation 1/1 : | | | |
| Conseils : | Egouttez avant utilisation | | |

Pièces jointes - Généralités

| | | | |
|-----------------------|-----------------------|--|--|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59 | Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21 |
| I : Etiquetage | | I.2 : 1/4 Maïs doux en grains sous vide | |

| Pièce jointe | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------|
| Maïs 14_Etiq CAR_FR.pdf | Emballage finalisé = BAT | 27/12/2017 | Lasselin Agnes |

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

I : Etiquetage

I.2 : 1/4 Maïs doux en grains sous vide

Nutritionnel de 1/4 Maïs doux en grains sous vide

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 : -7 / 2 pts - 9 pts

Nutriscore : A

Portion 1/2 : Pour 100g de produit égoutté (100g)

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|---------------------------------|------------|-----|--------|-----------------|-----|-------------|----------|
| Energie (kJ) | 1 | N/R | 449, 1 | 449 | | | Valeur |
| Energie (kcal) | | N/R | 106, 5 | 107 | | | Valeur |
| Matières Grasses (g) | | N/R | 1, 5 | 1.5 | | | Valeur |
| Acides gras saturés (g) | 0 | N/R | 0, 2 | 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 | 18, 8 | 19 | | | Valeur |
| Sucres (g) | 0 | N/R | 3, 4 | 3.4 | | | Valeur |
| Polyols (g) | | N/R | | | | | |
| Erythritol (g) | | N/R | | | | | |
| Amidon (g) | | N/R | | | | | |
| Alcool (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres alimentaires totales (g) | 3 | N/R | 3, 3 | 3.3 | | | Valeur |
| Fibres solubles (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres insolubles (g) | | N/R | | | | | |
| Protéines(g) | 1 | N/R | 2, 8 | 2.8 | | | Valeur |
| Sel (g) | 1 | N/R | 0, 45 | 0.45 | | | Valeur |
| Acides organiques (g) | | N/R | | | | | |
| Différentes formes de salatrium | | N/R | | | | | |

Portion 2/2 : Pour une portion de 140g égouttés (140 g)

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|----------------------|------------|-----|---------|-----------------|--------|-------------|---------------|
| Energie (kJ) | | N/R | 628, 74 | 629 | 7, 485 | 7 | Valeur et AQR |
| Energie (kcal) | | N/R | 149, 1 | 149 | 7, 455 | 7 | Valeur et AQR |
| Matières Grasses (g) | | N/R | 2, 1 | 2.1 | 3 | 3 | Valeur |

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59

Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21

I : Etiquetage

I.2 : 1/4 Maïs doux en grains sous vide

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|---------------------------------|------------|-----|--------|-----------------|---------|-------------|----------|
| Acides gras saturés (g) | | N/R | 0, 28 | 0.3 | 1, 4 | 1 | 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 | 26, 32 | 26 | 10, 123 | 10 | Valeur |
| Sucres (g) | | N/R | 4, 76 | 4.8 | 5, 289 | 5 | Valeur |
| Polyols (g) | | N/R | | | | | |
| Erythritol (g) | | N/R | | | | | |
| Amidon (g) | | N/R | | | | | |
| Alcool (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres alimentaires totales (g) | | N/R | 4, 62 | 4.6 | | | Valeur |
| Fibres solubles (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres insolubles (g) | | N/R | | | | | |
| Protéines(g) | | N/R | 3, 92 | 3.9 | 7, 84 | 8 | Valeur |
| Sel (g) | | N/R | 0, 63 | 0.63 | 10, 5 | 11 | Valeur |
| Acides organiques (g) | | N/R | | | | | |
| Différentes formes de salatrium | | N/R | | | | | |

Commentaire(s) - Nutritionnel :**PROTOCOLE DE REALISATION DES ANALYSES NUTRITIONNELLES :**

Les valeurs nutritionnelles étiquetées sont des moyennes de résultats d'au moins 2 analyses COFRAC par type de produit.

1 analyse = 5 échantillons issus d'une même journée de fabrication avec des heures différentes

L'analyse de ce produit est réalisée sur le produit égoutté.

Le laboratoire est accrédité COFRAC (respect de la norme ISO 17025).

Les analyses sont accréditées COFRAC.

La mise à jour des valeurs nutritionnelles est renouvelée si changement de produit.

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

I : Etiquetage

I.2 : 1/4 Maïs doux en grains sous vide

Vitamines et minéraux 1/4 Maïs doux en grains sous vide

Portion 1/1 : Pour 100g de produit égoutté (100g)

| Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | AQR / 100kcal | AQR arrondi / 100kcal | Etiqueté | Source |
|---|-----|--------|--------------------|-----|----------------|------------------|-----------------------------|--------------|--------|
| 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 C - Acide ascorbique (mg) | 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 | |
| Sodium (g) | N/R | 0, 18 | | | | | | Non étiqueté | |
| Inositol ou vitamine B7 (µg) | N/R | | | | | | | | |
| Choline (mg) | N/R | | | | | | | | |

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

| | | | |
|-----------------------|--|--|--|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59 | Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21 |
| I : Etiquetage | I.2 : 1/4 Maïs doux en grains sous vide | | |

| | | | |
|-----------------------|-----------------------|--|--|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59 | Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21 |
| I : Etiquetage | | I.3 : 1/2 ZRP sans sucres ajoutés | |

Fiche Technique Etiquetage de 1/2 ZRP sans sucres ajoutés

| | | | |
|--|---|---------------------|--|
| Section : | 1/2 ZRP sans sucres ajoutés | | |
| Conditionnement concerné : | 1/2 | | |
| Dénomination commerciale : | Maïs doux en grains sous vide | | |
| Dénomination légale : | Maïs doux en grains sous vide sans sucres ajoutés | | |
| Fabriqué en : | N/R | | |
| Ingrédients : | <i>Pour l'étiquette Carrefour du marché France :</i> Maïs doux en grains sans OGM* (cultivés en France), eau, sel. Contient des sucres naturellement présents. * OGM : Organisme Génétiquement Modifié | | |
| conditionné sous atmosphère protectrice : | Non | | |
| Poids variable : | N/R | | |
| Poids net : | 300 g | | |
| Poids net égoutté : | 285 g | | |
| Contenance : | 425 ml | Volume net : | |
| Titre alcoométrique volumique : | | | |
| e métrologique : | Non | | |
| Consigne de tri | | | |
| DLC ou DLUO / DDM | | | |
| Non applicable : | Non | | |
| Localisation : | DDM sur l'un des fonds de la boîte - mode de marquage jet d'encre | | |
| Formule légale : | A consommer de préférence avant le / N° lot : voir sur l'un des fonds de la boîte. | | |
| Expression : | JJ/MM/AA | | |
| La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? : | N/R | | |
| Numéro de lot | | | |
| Localisation : | Sur l'un des fonds de la boîte - mode de marquage jet d'encre | | |
| Expression : | L AQQQ UUU II HH:MM (où L = lettre précédant l'indication du numéro de lot – A = unité de l'année de fabrication – QQQ = quantième de jour - UUU = code usine – II = code ligne de fabrication – HH:MM = heure) | | |
| Autres mentions obligatoires : | Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France | | |
| Autres infos consommateurs : | Zéro résidu de pesticides* * Dans la limite de quantification | | |
| Estampille(s) sanitaire(s) / localisation : | sans objet | | |
| Code(s) Emballeur(s) / localisation : | EMB 59009B | | |
| Température de conservation et emplacement : | Température ambiante | | |
| Conseils de conservation : | | | |
| Avant ouverture : | Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec. | | |
| Après ouverture : | Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire fermé non métallique et à consommer dans les 2 jours. | | |
| Conseil de préparation 1/1 : | | | |
| Conseils : | Egouttez avant utilisation | | |

Pièces jointes - Généralités

| Pièce jointe | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur |
|--------------------------------------|--------------------------|-------------------|----------------|
| Maïs ZRP 12_Etiq CAR_FR.pdf | Emballage finalisé = BAT | 29/01/2021 | Lasselin Agnes |
| Maïs ss sucres aj 12_Etiq CAR_FR.pdf | Emballage finalisé = BAT | 27/10/2017 | Lasselin Agnes |

| | | | |
|-----------------------|-----------------------|--|--|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59 | Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21 |
| I : Etiquetage | | I.3 : 1/2 ZRP sans sucres ajoutés | |

| | | | |
|---|--------------------------|------------|----------------|
| Mais ss sucres aj 12_Etiq CAR_FRNL.pdf | Emballage finalisé = BAT | 27/10/2017 | Lasselin Agnes |
|---|--------------------------|------------|----------------|

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59

Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21

I : Etiquetage

I.3 : 1/2 ZRP sans sucres ajoutés

Nutritionnel de 1/2 ZRP sans sucres ajoutés

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 : -6 / 2 pts - 8 pts

Nutriscore : A

Portion 1/2 : Pour 100g de produit égoutté (100g)

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|---------------------------------|------------|-----|--------|-----------------|-----|-------------|----------|
| Energie (kJ) | 0 | N/R | 325 | 325 | | | Valeur |
| Energie (kcal) | | N/R | 77, 3 | 77 | | | Valeur |
| Matières Grasses (g) | | N/R | 1, 7 | 1.7 | | | Valeur |
| Acides gras saturés (g) | 0 | N/R | 0, 3 | 0.3 | | | 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 | 11, 5 | 12.0 | | | Valeur |
| Sucres (g) | 1 | N/R | 5, 5 | 5.5 | | | Valeur |
| Polyols (g) | | N/R | | | | | |
| Erythritol (g) | | N/R | | | | | |
| Amidon (g) | | N/R | | | | | |
| Alcool (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres alimentaires totales (g) | 2 | N/R | 2, 8 | 2.8 | | | Valeur |
| Fibres solubles (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres insolubles (g) | | N/R | | | | | |
| Protéines(g) | 1 | N/R | 2, 6 | 2.6 | | | Valeur |
| Sel (g) | 1 | N/R | 0, 45 | 0.45 | | | Valeur |
| Acides organiques (g) | | N/R | | | | | |
| Différentes formes de salatrium | | N/R | | | | | |

Portion 2/2 : Pour une portion de 140g égouttés (140 g)

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|----------------------|------------|-----|---------|-----------------|--------|-------------|---------------|
| Energie (kJ) | | N/R | 455 | 455 | 5, 393 | 5 | Valeur et AQR |
| Energie (kcal) | | N/R | 108, 22 | 108 | 5, 4 | 5 | Valeur et AQR |
| Matières Grasses (g) | | N/R | 2, 38 | 2.4 | 3, 429 | 3 | Valeur et AQR |

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59

Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21

I : Etiquetage

I.3 : 1/2 ZRP sans sucres ajoutés

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|---------------------------------|------------|-----|--------|-----------------|--------|-------------|---------------|
| Acides gras saturés (g) | | N/R | 0, 42 | 0.4 | 2 | 2 | Valeur et AQR |
| 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, 1 | 16.0 | 6, 154 | 6 | Valeur et AQR |
| Sucres (g) | | N/R | 7, 7 | 7.7 | 8, 556 | 9 | Valeur et AQR |
| Polyols (g) | | N/R | | | | | |
| Erythritol (g) | | N/R | | | | | |
| Amidon (g) | | N/R | | | | | |
| Alcool (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres alimentaires totales (g) | | N/R | 3, 92 | 3.9 | | | Valeur |
| Fibres solubles (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres insolubles (g) | | N/R | | | | | |
| Protéines(g) | | N/R | 3, 64 | 3.6 | 7, 2 | 7 | Valeur et AQR |
| Sel (g) | | N/R | 0, 63 | 0.63 | 10, 5 | 11 | Valeur et AQR |
| Acides organiques (g) | | N/R | | | | | |
| Différentes formes de salatrium | | N/R | | | | | |

Commentaire(s) - Nutritionnel :**PROTOCOLE DE REALISATION DES ANALYSES NUTRITIONNELLES :**

Les valeurs nutritionnelles étiquetées sont des moyennes de résultats d'au moins 2 analyses COFRAC par type de produit.

1 analyse = 5 échantillons issus d'une même journée de fabrication avec des heures différentes

L'analyse de ce produit est réalisée sur le produit égoutté.

Le laboratoire est accrédité COFRAC (respect de la norme ISO 17025).

Les analyses sont accréditées COFRAC.

La mise à jour des valeurs nutritionnelles est renouvelée si changement de produit.

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

I : Etiquetage

I.3 : 1/2 ZRP sans sucres ajoutés

Vitamines et minéraux 1/2 ZRP sans sucres ajoutés

Portion 1/1 : Pour 100g de produit égoutté (100g)

| Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | AQR / 100kcal | AQR arrondi / 100kcal | Étiqueté | Source |
|---|-----|--------|--------------------|-----|----------------|------------------|-----------------------------|--------------|--------|
| 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 C - Acide ascorbique (mg) | 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 | |
| Sodium (g) | N/R | 0, 18 | 0.18 | | | | | Non étiqueté | |
| Inositol ou vitamine B7 (µg) | N/R | | | | | | | | |
| Choline (mg) | N/R | | | | | | | | |

| | | | |
|-----------------------|-----------------------|---|---|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59 | Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21 |
| I : Etiquetage | | I.3 : 1/2 ZRP sans sucres ajoutés | |

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

sans sucres ajoutés - contient des sucres naturellement présents

| Allégations nutritionnelles | Précisez le type de vitamines / minéraux / autres substances |
|-----------------------------|--|
| sans sucres ajoutés | |

| | | | |
|----------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59 | Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21 |
| I : Etiquetage | | I.4 : 1/4 ZRP sans sucres ajoutés | |

Fiche Technique Etiquetage de 1/4 ZRP sans sucres ajoutés

| | | | |
|--|---|--|---------------------|
| Section : | 1/4 ZRP sans sucres ajoutés | | |
| Conditionnement concerné : | 1/4 | | |
| Dénomination commerciale : | Maïs doux en grains sous vide | | |
| Dénomination légale : | Maïs doux en grains sous vide sans sucres ajoutés | | |
| Fabriqué en : | N/R | | |
| Ingrédients : | <i>Pour l'étiquette Carrefour du marché France :</i> Maïs doux en grains sans OGM* (cultivés en France), eau, sel. Contient des sucres naturellement présents. * OGM : Organisme Génétiquement Modifié | | |
| conditionné sous atmosphère protectrice : | Non | | |
| Poids variable : | N/R | | |
| Poids net : | 150 g | | |
| Poids net égoutté : | 140 g | | |
| Contenance : | 212 ml | | Volume net : |
| Titre alcoométrique volumique : | | | |
| e métrologique : | Non | | |
| Consigne de tri | | | |
| DLC ou DLUO / DDM | | | |
| Non applicable : | Non | | |
| Localisation : | DDM sur l'un des fonds de la boîte - mode de marquage jet d'encre | | |
| Formule légale : | A consommer de préférence avant le / N° lot : voir sur l'un des fonds de la boîte. | | |
| Expression : | JJ/MM/AA | | |
| La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? : | N/R | | |
| Numéro de lot | | | |
| Localisation : | Sur l'un des fonds de la boîte - mode de marquage jet d'encre | | |
| Expression : | L AQQQ UUU II HH:MM (où L = lettre précédant l'indication du numéro de lot – A = unité de l'année de fabrication – QQQ = quantième de jour - UUU = code usine – II = code ligne de fabrication – HH:MM = heure) | | |
| Autres mentions obligatoires : | Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France | | |
| Autres infos consommateurs : | Zéro résidu de pesticides* * Dans la limite de quantification | | |
| Estampille(s) sanitaire(s) / localisation : | sans objet | | |
| Code(s) Emballeur(s) / localisation : | EMB 59009B | | |
| Température de conservation et emplacement : | Température ambiante | | |
| Conseils de conservation : | | | |
| Avant ouverture : | Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec. | | |
| Après ouverture : | Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire fermé non métallique et à consommer dans les 2 jours. | | |
| Conseil de préparation 1/1 : | | | |
| Conseils : | Egouttez avant utilisation | | |

Pièces jointes - Généralités

| Pièce jointe | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------|----------------|
| Maïs ZRP 14_Etiq CAR_FR.pdf | Emballage finalisé = BAT | 29/01/2021 | Lasselin Agnes |

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

I : Etiquetage

I.4 : 1/4 ZRP sans sucres ajoutés

Nutritionnel de 1/4 ZRP sans sucres ajoutés

Secteur : Autres produits

Famille : Autres produits

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 : -6 / 2 pts - 8 pts

Nutriscore : A

Portion 1/2 : Pour 100g de produit égoutté (100g)

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|---------------------------------|------------|-----|--------|-----------------|-----|-------------|----------|
| Energie (kJ) | 0 | N/R | 325 | 325 | | | Valeur |
| Energie (kcal) | | N/R | 77, 3 | 77 | | | Valeur |
| Matières Grasses (g) | | N/R | 1, 7 | 1.7 | | | Valeur |
| Acides gras saturés (g) | 0 | N/R | 0, 3 | 0.3 | | | 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 | 11, 5 | 12.0 | | | Valeur |
| Sucres (g) | 1 | N/R | 5, 5 | 5.5 | | | Valeur |
| Polyols (g) | | N/R | | | | | |
| Erythritol (g) | | N/R | | | | | |
| Amidon (g) | | N/R | | | | | |
| Alcool (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres alimentaires totales (g) | 2 | N/R | 2, 8 | 2.8 | | | Valeur |
| Fibres solubles (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres insolubles (g) | | N/R | | | | | |
| Protéines(g) | 1 | N/R | 2, 6 | 2.6 | | | Valeur |
| Sel (g) | 1 | N/R | 0, 45 | 0.45 | | | Valeur |
| Acides organiques (g) | | N/R | | | | | |
| Différentes formes de salatrium | | N/R | | | | | |

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

I : Etiquetage

I.4 : 1/4 ZRP sans sucres ajoutés

Portion 2/2 : Pour une portion de 140g égouttés (140 g)

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|---------------------------------|------------|-----|---------|-----------------|--------|-------------|---------------|
| Energie (kJ) | | N/R | 455 | 455 | 5, 393 | 5 | Valeur et AQR |
| Energie (kcal) | | N/R | 108, 22 | 108 | 5, 4 | 5 | Valeur et AQR |
| Matières Grasses (g) | | N/R | 2, 38 | 2.4 | 3, 429 | 3 | Valeur et AQR |
| Acides gras saturés (g) | | N/R | 0, 42 | 0.4 | 2 | 2 | Valeur et AQR |
| 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, 1 | 16.0 | 6, 154 | 6 | Valeur et AQR |
| Sucres (g) | | N/R | 7, 7 | 7.7 | 8, 556 | 9 | Valeur et AQR |
| Polyols (g) | | N/R | | | | | |
| Erythritol (g) | | N/R | | | | | |
| Amidon (g) | | N/R | | | | | |
| Alcool (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres alimentaires totales (g) | | N/R | 3, 92 | 3.9 | | | Valeur |
| Fibres solubles (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres insolubles (g) | | N/R | | | | | |
| Protéines(g) | | N/R | 3, 64 | 3.6 | 7, 2 | 7 | Valeur et AQR |
| Sel (g) | | N/R | 0, 63 | 0.63 | 10, 5 | 11 | Valeur et AQR |
| Acides organiques (g) | | N/R | | | | | |
| Différentes formes de salatrium | | N/R | | | | | |

Commentaire(s) - Nutritionnel :**PROTOCOLE DE REALISATION DES ANALYSES NUTRITIONNELLES :**

Les valeurs nutritionnelles étiquetées sont des moyennes de résultats d'au moins 2 analyses COFRAC par type de produit.

1 analyse =5 échantillons issus d'une même journée de fabrication avec des heures différentes

L'analyse de ce produit est réalisée sur le produit égoutté.

Le laboratoire est accrédité COFRAC (respect de la norme ISO 17025).

Les analyses sont accréditées COFRAC.

La mise à jour des valeurs nutritionnelles est renouvelée si changement de produit.

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

I : Etiquetage

I.4 : 1/4 ZRP sans sucres ajoutés

Vitamines et minéraux 1/4 ZRP sans sucres ajoutés

Portion 1/1 : Pour 100g de produit égoutté (100g)

| Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | AQR / 100kcal | AQR arrondi / 100kcal | Étiqueté | Source |
|---|-----|--------|--------------------|-----|----------------|------------------|-----------------------------|--------------|--------|
| 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 C - Acide ascorbique (mg) | 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 | |
| Sodium (g) | N/R | 0, 18 | 0.18 | | | | | Non étiqueté | |
| Inositol ou vitamine B7 (µg) | N/R | | | | | | | | |
| Choline (mg) | N/R | | | | | | | | |

| | | | |
|-----------------------|-----------------------|---|---|
| Version : 6 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59 | Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21 |
| I : Etiquetage | | I.4 : 1/4 ZRP sans sucres ajoutés | |

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

sans sucres ajoutés - contient des sucres naturellement présents

| Allégations nutritionnelles | Précisez le type de vitamines / minéraux / autres substances |
|-----------------------------|--|
| sans sucres ajoutés | |

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59

Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21

L : Produits Finis

L.1 : Maïs doux en grains sous vide

Fiche Technique Produit fini de Maïs doux en grains sous vide

Section : Maïs doux en grains sous vide

Dénomination commerciale : Maïs doux en grains sous vide

Pièces jointes - Identification

| Pièce jointe | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur |
|----------------|------------------|-------------------|----------------|
| Photo_maïs.jpg | Photo produit nu | 16/09/2014 | Lasselin Agnes |

Conservation de Maïs doux en grains sous vide

Définition du lot : 1 journée de fabrication

Conservation:

| | A compter de | Inclus/Exclu | Précisions |
|--------------------------------|--------------|--------------|--|
| Durée de vie technique : | 4 Année(s) | | DDM |
| DLC ou DLUO / DDM : | 4 Année(s) | | DDM |
| Durée de vie après ouverture : | 2 Jour(s) | | au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé |

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Commentaire(s) - Conservation :

La DLUO de nos produits est historique et est suivie en interne (par dégustation) sur ouverture de boîtes en fin de DLUO de notre échantillothèque.

Pièces jointes - Conservation

| Pièce jointe | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur |
|---------------------------|---|-------------------|----------------|
| Contrôle fin DLUO app.pdf | DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats | 06/04/2021 | Lasselin Agnes |

Caractéristiques physico-chimiques de Maïs doux en grains sous vide**Caractéristique : Marquage jet d'encre**

Caractéristique applicable : N/A

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|--------------------|---|---|-----------------|
| Complet et lisible | | | |

Caractéristique : Capacité (à titre indicatif)

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|------------------------------|---|---|-----------------|
| 1/2 : 425 ml 1/4 : 212 ml | | | |

Caractéristique : Poids net total

Précision : Sur 20 échantillons X (moyenne) doit être supérieur ou égal à Qn-0.64s. Un échantillon maximum compris entre T1 et T2. Aucun échantillon inférieur à T2.

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 04/02/2021 08:59

Aperçu créé le : 08/10/2021 10:21

L : Produits Finis

L.1 : Maïs doux en grains sous vide

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|------------------------------------|---|--|-----------------|
| 1/2 : 300 g 1/4 : 150 g | | 1/2 : T1=291g - T2=282g 1/4 : T1=143g - T2=136g | |

Caractéristique : Poids net égoutté

Précision : **Sur 20 échantillons : X (moyenne) doit être supérieur ou égal à Qn-0, 64s, un échantillon maximum inférieur au TU1.**

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|------------------------------------|---|---|-----------------|
| 1/2 : 285 g 1/4 : 140 g | | 1/2 : TU1=267 g 1/4 : TU1=127, 4 g | |

Caractéristique : pH sortie stérilisation (valeurs indicatrices)

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|------------------|---|---|-----------------|
| 6.0 à 6.6 | | | |

Caractéristique : Corps étranger

Méthode : **Décision N°88 du CTCPA**

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

Caractéristique : A. Grains éclatés et peaux vides

Méthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**

Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**

Précision : **sont considérés comme éclatés les grains complètement ouverts.**

| Tolérance inférieure | Cible inférieure | Cible | Cible supérieure | Tolérance supérieure |
|----------------------|------------------|-------|-------------------------|----------------------|
| | | | <= 4 % du PNE | 6 % du PNE |

Caractéristique : B. Grains tachés

Méthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**

Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**

Précision : **sont considérés comme tachés, les grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant un défaut de coloration notoire.**

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

L : Produits Finis

L.1 : Maïs doux en grains sous vide

| Tolérance inférieure | Cible inférieure | Cible | Cible supérieure | Tolérance supérieure |
|----------------------|------------------|-------|-------------------------|----------------------|
| | | | <= 1 % du PNE | 1, 5 % du PNE |

Caractéristique : C. Grains arrachésMéthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Précision : **sont considérés comme arrachés, les grains coupés ou enlevés de l'épi de telle façon que des morceaux d'épi ou de matière dure y adhèrent**

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|---|---|---|-----------------|
| - Maïs "classique" : <= 1 % du PNE - Maïs "supersweet" : <= 1, 5% du PNE | | - Maïs "classique" : <= 1, 5 % du PNE - Maïs "supersweet" : <= 2, 25% du PNE | |

Caractéristique : D. Matières étrangères végétalesMéthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Précision : **Rafles, spathes, soies, graines étrangères ou de variétés de maïs d'un type différent...**

| Tolérance inférieure | Cible inférieure | Cible | Cible supérieure | Tolérance supérieure |
|----------------------|------------------|-------|----------------------------|----------------------|
| | | | <= 0, 2 % du PNE | 0, 3 % du PNE |

Caractéristique : Total défauts B + C + DMéthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**

| Tolérance inférieure | Cible inférieure | Cible | Cible supérieure | Tolérance supérieure |
|----------------------|------------------|-------|-------------------------|----------------------|
| | | | <= 3 % du PNE | |

Caractéristique : Quantité de jusMéthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**

| Tolérance inférieure | Cible inférieure | Cible | Cible supérieure | Tolérance supérieure |
|----------------------|------------------|-------|--------------------------|----------------------|
| | | | <= 20 % du PNT | |

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

L : Produits Finis

L.1 : Maïs doux en grains sous vide

Caractéristique : Dépression interne à 20°CMéthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|------------------------------|---|---|-----------------|
| minimum 500 millibars | | | |

Caractéristique : Contrôle stabilitéMéthode : **NF V08-408: 1boîte à 37°C 7 jours, 1 boîte à 55°C 7jours, 1 boîte témoin 7jours**

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|---|---|--|-----------------|
| Delta pH <= 0, 5 entre les boîtes incubées et la boîte témoin | | Delta pH <= 0, 5 entre boîte témoin et boîte incubée à 37 °C | |

Caractéristique : Contaminant sur le produit fini

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|---|---|---|-----------------|
| Conforme à la réglementation UE en vigueur | | | |

Caractéristiques organoleptiques de Maïs doux en grains sous vide**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : Décision N°88 du CTCPA**Cible : **Grains de calibre régulier, avec une coupe franche, de hauteur uniforme****Type : Couleur**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : Décision N°88 du CTCPA**Cible : **couleur jaune à jaune orange****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : Décision N°88 du CTCPA**Cible : **franche et normale. Absence de toute odeur étrangère****Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : Décision N°88 du CTCPA**Cible : **Saveur douce et sucrée, absence de toute saveur étrangère**

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

L : Produits Finis

L.1 : Maïs doux en grains sous vide

Caractéristiques microbiologiques de Maïs doux en grains sous videClassification AFSSA (risque *Listeria monocytogènes*) : N/R**Conservation d'échantillons de Maïs doux en grains sous vide**

| | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Conservation d'échantillon : | Oui |
| Taille : | 1 boîte / 8 heures / ligne |
| Durée : | DLUO |
| Lieu : | sur site |
| Conditions : | à température ambiante |

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

L : Produits Finis

L.2 : ZRP Maïs doux en grains sous vide

Fiche Technique Produit fini de ZRP Maïs doux en grains sous vide

Section : ZRP Maïs doux en grains sous vide

Dénomination commerciale : Maïs doux en grains sous vide

Pièces jointes - Identification

| Pièce jointe | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur |
|----------------|------------------|-------------------|----------------|
| Photo_maïs.jpg | Photo produit nu | 16/09/2014 | Lasselin Agnes |

Conservation de ZRP Maïs doux en grains sous vide

Définition du lot : 1 journée de fabrication

Conservation:

| | A compter de | Inclus/Exclu | Précisions |
|--------------------------------|--------------|--------------|--|
| Durée de vie technique : | 4 Année(s) | | DDM |
| DLC ou DLUO / DDM : | 4 Année(s) | | DDM |
| Durée de vie après ouverture : | 2 Jour(s) | | au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé |

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Commentaire(s) - Conservation :

La DLUO de nos produits est historique et est suivie en interne (par dégustation) sur ouverture de boîtes en fin de DLUO de notre échantillothèque.

Pièces jointes - Conservation

| Pièce jointe | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur |
|---------------------------|---|-------------------|----------------|
| Contrôle fin DLUO app.pdf | DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats | 06/04/2021 | Lasselin Agnes |

Caractéristiques physico-chimiques de ZRP Maïs doux en grains sous vide**Caractéristique : Résidus de pesticides (liste des molécules analysées selon procédure en annexe)**

Caractéristique applicable : -

Méthode : selon procédure en annexe

Précision : 1 analyse par parcelle - réalisée sur produit semi fini (100% des analyses libératoires)

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|---|---|---|--|
| <0, 01 mg/kg (limite de quantification) | | <0, 01 mg/kg (limite de quantification) | Non conformité à la réglementation française / Présence de résidus de pesticides > à la limite de quantification |

Caractéristique : Contaminant (métaux lourds, mycotoxines) sur le produit fini

Caractéristique applicable : -

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|--|---|---|-----------------|
| Conforme à la réglementation UE en vigueur | | | |

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

L : Produits Finis

L.2 : ZRP Maïs doux en grains sous vide

Caractéristique : Contrôle stabilité

Caractéristique applicable : -

Méthode : **NF V08-408: 1boîte à 37°C 7 jours, 1 boîte à 55°C 7jours, 1 boîte témoin 7jours**

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|---|---|--|-----------------|
| Delta pH <= 0, 5 entre les boîtes incubées et la boîte témoin | | Delta pH <= 0, 5 entre boîte témoin et boîte incubée à 37 °C | |

Caractéristique : Dépression interne

Caractéristique applicable : -

Méthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|-------------------------------------|---|---|-----------------|
| minimum 500 millibars à 20°C | | | |

Caractéristique : Quantité de jus

Caractéristique applicable : -

Méthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**

| Tolérance inférieure | Cible inférieure | Cible | Cible supérieure | Tolérance supérieure |
|----------------------|------------------|-------|--------------------------|----------------------|
| | | | <= 20 % du PNT | |

Caractéristique : Total défauts B + C + D

Caractéristique applicable : -

Méthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**

| Tolérance inférieure | Cible inférieure | Cible | Cible supérieure | Tolérance supérieure |
|----------------------|------------------|-------|-------------------------|----------------------|
| | | | <= 3 % du PNE | |

Caractéristique : D. Matières étrangères végétales

Caractéristique applicable : -

Méthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Précision : **Rafles, spathes, soies, graines étrangères ou de variétés de maïs d'un type différent...**

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

L : Produits Finis

L.2 : ZRP Maïs doux en grains sous vide

| Tolérance inférieure | Cible inférieure | Cible | Cible supérieure | Tolérance supérieure |
|----------------------|------------------|-------|----------------------------|----------------------|
| | | | <= 0, 2 % du PNE | 0, 3 % du PNE |

Caractéristique : C. Grains arrachés

Caractéristique applicable : -

Méthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Précision : **sont considérés comme arrachés, les grains coupés ou enlevés de l'épi de telle façon que des morceaux d'épi ou de matière dure y adhèrent**

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|---|---|---|-----------------|
| - Maïs "classique" : <= 1 % du PNE - Maïs "supersweet" : <= 1, 5% du PNE | | - Maïs "classique" : <= 1, 5 % du PNE - Maïs "supersweet" : <= 2, 25% du PNE | |

Caractéristique : B. Grains tachés

Caractéristique applicable : -

Méthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Précision : **sont considérés comme tachés, les grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant un défaut de coloration notoire.**

| Tolérance inférieure | Cible inférieure | Cible | Cible supérieure | Tolérance supérieure |
|----------------------|------------------|-------|-------------------------|----------------------|
| | | | <= 1 % du PNE | 1, 5 % du PNE |

Caractéristique : A. Grains éclatés et peaux vides

Caractéristique applicable : -

Méthode : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Critère légal : **Décision N°88 du CTCPA de juillet 2001**Précision : **sont considérés comme éclatés les grains complètement ouverts.**

| Tolérance inférieure | Cible inférieure | Cible | Cible supérieure | Tolérance supérieure |
|----------------------|------------------|-------|-------------------------|----------------------|
| | | | <= 4 % du PNE | 6 % du PNE |

Caractéristique : Corps étranger

Caractéristique applicable : -

Méthode : **Décision N°88 du CTCPA**

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

L : Produits Finis

L.2 : ZRP Maïs doux en grains sous vide

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

Caractéristique : pH sortie stérilisation (valeurs indicatrices)

Caractéristique applicable : -

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|------------------|---|---|-----------------|
| 6.0 à 6.6 | | | |

Caractéristique : Poids net égoutté

Caractéristique applicable : -

Précision : **Sur 20 échantillons : X (moyenne) doit être supérieur ou égal à Qn-0, 64s, un échantillon maximum inférieur au TU1.**

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|------------------------------------|---|---|-----------------|
| 1/2 : 285 g 1/4 : 140 g | | 1/2 : TU1=267 g 1/4 : TU1=127, 4 g | |

Caractéristique : Poids net total

Caractéristique applicable : -

Précision : **Sur 20 échantillons X (moyenne) doit être supérieur ou égal à Qn-0.64s. Un échantillon maximum compris entre T1 et T2. Aucun échantillon inférieur à T2.**

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|------------------------------------|---|--|-----------------|
| 1/2 : 300 g 1/4 : 150 g | | 1/2 : T1=291g - T2=282g 1/4 : T1=143g - T2=136g | |

Caractéristique : Marquage jet d'encre

Caractéristique applicable : -

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|---------------------------|---|---|-----------------|
| Complet et lisible | | | |

Caractéristiques organoleptiques de ZRP Maïs doux en grains sous vide**Type : Goût**

Caractéristique applicable : -

Précision : **précision sur type de caractéristique : Décision N°88 du CTCPA**Cible : **Saveur douce et sucrée, absence de toute saveur étrangère****Type : Odeur**

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/02/2021 08:59Aperçu créé le : 08/10/2021
10:21

L : Produits Finis

L.2 : ZRP Maïs doux en grains sous vide

Caractéristique applicable : -

Précision : **précision sur type de caractéristique : Décision N°88 du CTCPA**Cible : **franche et normale. Absence de toute odeur étrangère****Type : Couleur**

Caractéristique applicable : -

Précision : **précision sur type de caractéristique : Décision N°88 du CTCPA**Cible : **couleur jaune à jaune orange****Type : Aspect**

Caractéristique applicable : -

Précision : **précision sur type de caractéristique : Décision N°88 du CTCPA**Cible : **Grains de calibre régulier, avec une coupe franche, de hauteur uniforme****Caractéristiques microbiologiques de ZRP Maïs doux en grains sous vide****Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R****Pièces jointes - Caractéristiques**

| Pièce jointe | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur |
|--|-----------------|-------------------|----------------|
| PROCEDURE sans résidus de pesticides BELL_m-ars 2020.pdf | Autres [CDC] | 29/01/2021 | Lasselin Agnes |

Conservation d'échantillons de ZRP Maïs doux en grains sous vide

| | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Conservation d'échantillon : | Oui |
| Taille : | 1 boîte / 8 heures / ligne |
| Durée : | DDM |
| Lieu : | sur site |
| Conditions : | à température ambiante |