

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

## Table des matières

<i>D : Liste des Allergènes</i>	.....	2
<i>I : Etiquetage</i>	.....	4
<i>I.1 : Format 1/2 Marque Blanche</i>	.....	4
<i>I.2 : Format 1/2 Carrefour</i>	.....	9
<i>I.3 : Format 3 x 1/4 Carrefour</i>	.....	14
<i>L : Produits Finis</i>	.....	19
<i>L.1 : Maïs doux sous-vide</i>	.....	19
<i>L.2 : Maïs doux sous-vide ZRP</i>	.....	25

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

D : Liste des Allergènes

## Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Maïs doux

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Amandes (Amygdalus communis L.)	Absence Garantie		
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre expr. en SO2	Absence Garantie		N/R
Arachides et produits à base d'arachides	Absence Garantie		
Avoine ou hybrides et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Céleri et produits à base de céleri	Absence Garantie		
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence Garantie		
Epeautre ou hybrides et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence Garantie		
Kamut ou hybrides et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Absence Garantie		
Lupin et produits à base de lupin	Absence Garantie		
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence Garantie		
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence Garantie		
Noisettes (Corylus avellana), et produits à base de noisettes	Absence Garantie		
Noix (Juglans regia), et produits à base de noix	Absence Garantie		
Noix de cajou et produits à base de noix de cajou (Anacardium occidentale)	Absence Garantie		
Noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces noix (Macadamia ternifolia)	Absence Garantie		
Noix de pécan et produits à base de noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch]	Absence Garantie		
Noix du Brésil et produits à base de noix du Brésil (Bertholletia excelsa)	Absence Garantie		
Œufs et produits à base d'œufs	Absence Garantie		
Orge ou hybrides, et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Pistaches (Pistacia vera), et produits à base de pistaches	Absence Garantie		
Poissons et produits à base de poissons	Absence Garantie		
Seigle ou hybrides, et produits à	Absence Garantie		

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

D : Liste des Allergènes

## Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Maïs doux

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
base de ces céréales			
Soja et produits à base de soja	Absence Garantie		

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 16/12/2020 16:18	Aperçu créé le : 06/09/2021 14:36
I : Etiquetage		I.1 : Format 1/2 Marque Blanche	

### Fiche Technique Etiquetage de Format 1/2 Marque Blanche

<b>Section :</b>	Format 1/2 Marque Blanche		
<b>Dénomination commerciale :</b>	Maïs doux sous-vide		
<b>Dénomination légale :</b>	Maïs doux en grains sous-vide sans sucres ajoutés		
<b>Fabriqué en :</b>	N/R		
<b>Ingrédients :</b>	Maïs doux en grains sans OGM, eau, sel		
<b>conditionné sous atmosphère protectrice :</b>	Non		
<b>Poids variable :</b>	Non		
<b>Poids net :</b>	300 g		
<b>Poids net égoutté :</b>	285 g		
<b>Contenance :</b>	<b>Volume net :</b>		
<b>Titre alcoométrique volumique :</b>			
<b>e métrologique :</b>	Non		
<b>Consigne de tri</b>			
<b>DLC ou DLUO / DDM</b>			
<b>Non applicable :</b>	Non		
<b>Localisation :</b>	sur l'un des fonds		
<b>Formule légale :</b>	JJ/MM/AAAA		
<b>Expression :</b>	à consommer de préférence avant le : voir sur le fond de la boîte		
<b>Numéro de lot</b>			
<b>Localisation :</b>	sur l'un des fonds		
<b>Expression :</b>	L 211 P 14H28 01/08/2019 : L + quantième + lettre de l'année + heure + DDM		
<b>Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :</b>	NA		
<b>Code(s) Emballeur(s) / localisation :</b>	EMB 13108 A		
<b>Température de conservation et emplacement :</b>	Avant ouverture: Se conserve dans un endroit frais et sec. Après ouverture: Se conserve 3 ou 4 jours au réfrigérateur dans un récipient non-métallique.		
<b>Conseils de conservation :</b>			
<b>Spécifiques :</b>	à température ambiante dans un endroit sec		
<b>Conseil de préparation 1/1 :</b>			
<b>Conseils :</b>	Froid: Mélanger avec des tomates, des morceaux d'avocats, du crabe, des crevettes et du poisson. Chaud: Réchauffer à feux doux avec une noix de beurre, pour accompagner les viandes et les volailles.		

### Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
351196 ETIQ 1-2M MAIS CARREFOUR SIMPLY + ST- .pdf	Emballage finalisé = BAT	11/09/2020	Sandrine Jouve

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

I : Etiquetage

I.1 : Format 1/2 Marque Blanche

## Nutritionnel de Format 1/2 Marque Blanche

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 : Sur produit égoutté ( 100g )

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	0	N/R	319	319			
Energie (kcal)		N/R	76	76			
Matières Grasses (g)		N/R	1, 7				
Acides gras saturés (g)	0	N/R	0, 3	0.3			
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	10, 89	11			
Sucres (g)	1	N/R	5, 2	5.2			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	3	N/R	3, 1	3.1			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)	1	N/R	2, 8				
Sel (g)	1	N/R	0, 4	0.40			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

I : Etiquetage

I.1 : Format 1/2 Marque Blanche

**Portion 2/2 : Sur produit égoutté ( 142 g )**

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	455	455			
Energie (kcal)		N/R	108	108			
Matières Grasses (g)		N/R	2, 4				
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 4	0.4			
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	15, 5	16			
Sucres (g)		N/R	7, 3	7.3			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	4, 4	4.4			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	4				
Sel (g)		N/R	0, 568	0.57			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

**Commentaire(s) - Nutritionnel :**

D'après la table CIQUAL 2018 sauf pour les glucides (issue d'analyses)

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

I : Etiquetage

I.1 : Format 1/2 Marque Blanche

## Vitamines et minéraux Format 1/2 Marque Blanche

## Portion 1/1 : ( 100g ) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
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) 1	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)14 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, 16	0.160					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
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R
Choline (mg)	N/R							N/R

## Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

sans OGM

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 16/12/2020 16:18	Aperçu créé le : 06/09/2021 14:36
I : Etiquetage		I.1 : Format 1/2 Marque Blanche	

**Commentaire(s) - Allégations :**

Le "SANS OGM" est garanti par le certificat en pièce jointe ci-dessous.

**Pièces jointes - Allégations**

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Certificat Non OGM, allergène, non ionisati- on MAÏS.pdf	Autres [CDC]	29/08/2018	Sandrine Jouve

<b>Version : 4</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 16/12/2020 16:18</b>	<b>Aperçu créé le : 06/09/2021 14:36</b>
<b>I : Etiquetage</b>		<b>I.2 : Format 1/2 Carrefour</b>	

### Fiche Technique Etiquetage de Format 1/2 Carrefour

<b>Section :</b>	Format 1/2 Carrefour		
<b>Dénomination commerciale :</b>	Maïs doux sous-vide		
<b>Dénomination légale :</b>	Maïs doux en grains sous-vide sans sucres ajoutés		
<b>Fabriqué en :</b>	N/R		
<b>Ingrédients :</b>	Maïs doux en grains sans OGM, eau, sel. Contient des sucres naturellement présents. Zéro résidus de pesticides* * dans la limite de quantification		
<b>conditionné sous atmosphère protectrice :</b>	Non		
<b>Poids variable :</b>	Non		
<b>Poids net :</b>	300 g		
<b>Poids net égoutté :</b>	285 g		
<b>Contenance :</b>	<b>Volume net :</b>		
<b>Titre alcoométrique volumique :</b>			
<b>e métrologique :</b>	Non		
<b>Consigne de tri</b>			
<b>DLC ou DLUO / DDM</b>			
<b>Non applicable :</b>	Non		
<b>Localisation :</b>	sur l'un des fonds de la boîte		
<b>Formule légale :</b>	JJ/MM/AAAA		
<b>Expression :</b>	à consommer de préférence avant le: voir sur le fond de la boîte.		
<b>Numéro de lot</b>			
<b>Localisation :</b>	sur l'un des fonds de la boîte		
<b>Expression :</b>	ex : L211 P 14H28 01/08/2019 : L + quantième + lettre de l'année + heure + DDM		
<b>Autres infos consommateurs :</b>	Ce maïs est cultivé et fabriqué en France.		
<b>Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :</b>	NA		
<b>Code(s) Emballeur(s) / localisation :</b>	EMB 13108A		
<b>Température de conservation et emplacement :</b>	Avant ouverture : se conserve dans un endroit frais et sec. Après ouverture : se conserve 3 ou 4 jours au réfrigérateur dans un récipient non-métallique.		
<b>Mentions et logos relatifs à une démarche de certification tierce partie :</b>	Logo triman + picto tri + logo point vert		
<b>Conseils de conservation :</b>			
<b>Spécifiques :</b>	Avant ouverture à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Après ouverture à conserver dans un récipient alimentaire fermé non métallique et à consommer dans les 2 jours.		
<b>Conseil de préparation 1/1 :</b>			
<b>Conseils :</b>	Froid : mélanger avec des tomates, des morceaux d'avocats, du crabe, des crevettes et du poisson. Chaud : Réchauffer à feu doux avec une noix de beurre, accompagner les viandes et les volailles.		

### Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
353984 ETIQ 1-2M MAIS SSA 2019 CARREFOUR NI- + ST.pdf	Emballage finalisé = BAT	28/05/2020	Sandrine Jouve

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 16/12/2020 16:18

Aperçu créé le : 06/09/2021 14:36

I : Etiquetage

I.2 : Format 1/2 Carrefour

## Nutritionnel de Format 1/2 Carrefour

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 : ( 100g )

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	0	N/R	320	320			Valeur
Energie (kcal)		N/R	76	76			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	10, 89	11.0			Valeur
Sucres (g)	1	N/R	5, 2	5.2			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, 1	3.1			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, 4	0.40			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

I : Etiquetage

I.2 : Format 1/2 Carrefour

**Portion 2/2 : ( 142 g )**

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	455	455			Valeur
Energie (kcal)		N/R	108	108			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	2, 4	2.4			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 4	0.4			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	15, 5	16.0			Valeur
Sucres (g)		N/R	7, 3	7.3			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	4, 4	4.4			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	4	4.0			Valeur
Sel (g)		N/R	0, 56	0.56			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

**Commentaire(s) - Nutritionnel :**

D'après la table CIQUAL 2018 sauf pour les glucides (issue d'analyses)

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

I : Etiquetage

I.2 : Format 1/2 Carrefour

## Vitamines et minéraux Format 1/2 Carrefour

## Portion 1/1 : ( 100g ) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
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) 1	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)14 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, 16	0.160					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
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R
Choline (mg)	N/R							N/R

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

I : Etiquetage

I.2 : Format 1/2 Carrefour

**Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

Sans sucres ajoutés\*

\* Contient des sucres naturellement présents

Zéro résidus de pesticides

**Pièces jointes - Allégations**

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Certificat Non OGM, allergène, non ionisati- on MAÏS.pdf	Autres [CDC]	29/08/2018	Sandrine Jouve

**Nutritionnel animaux de Format 1/2 Carrefour**

<b>Version : 4</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 16/12/2020 16:18</b>	<b>Aperçu créé le : 06/09/2021 14:36</b>
<b>I : Etiquetage</b>		<b>I.3 : Format 3 x 1/4 Carrefour</b>	

### Fiche Technique Etiquetage de Format 3 x 1/4 Carrefour

<b>Section :</b>	Format 3 x 1/4 Carrefour		
<b>Dénomination commerciale :</b>	Maïs sans sucres ajoutés		
<b>Dénomination légale :</b>	Maïs doux en grains sous-vide sans sucres ajoutés		
<b>Fabriqué en :</b>	N/R		
<b>Ingrédients :</b>	Maïs doux en grains sans OGM, eau, sel. Contient des sucres naturellement présents.		
<b>conditionné sous atmosphère protectrice :</b>	Non		
<b>Poids variable :</b>	Non		
<b>Poids net :</b>	150 g		
<b>Poids net égoutté :</b>	140 g		
<b>Contenance :</b>	<b>Volume net :</b>		
<b>Titre alcoométrique volumique :</b>			
<b>e métrologique :</b>	Non		
<b>Consigne de tri</b>			
<b>DLC ou DLUO / DDM</b>			
<b>Non applicable :</b>	Non		
<b>Localisation :</b>	sur l'un des fonds de la boîte		
<b>Formule légale :</b>	MM/AAAA		
<b>Expression :</b>	à consommer de préférence avant le: voir sur le fond de la boîte.		
<b>Numéro de lot</b>			
<b>Localisation :</b>	sur l'un des fonds de la boîte		
<b>Expression :</b>	ex : L211 P 14H28 01/08/2019 : L + quantième + lettre de l'année + heure + DDM		
<b>Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :</b>	NA		
<b>Température de conservation et emplacement :</b>	Avant ouverture : se conserve dans un endroit frais et sec. Après ouverture : à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire fermé non- métallique et à consommer dans les 2 jours		
<b>Mentions et logos relatifs à une démarche de certification tierce partie :</b>	Logo triman		

### Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
357180 ETIQ 1-4US MAIS CARREFOUR FR-NL NEW - + ST.pdf	Emballage finalisé = BAT	28/09/2020	Sandrine Jouve

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

I : Etiquetage

I.3 : Format 3 x 1/4 Carrefour

## Nutritionnel de Format 3 x 1/4 Carrefour

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 : sur produit égoutté ( 100g )

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	0	N/R	320	320			Valeur
Energie (kcal)		N/R	76	76			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	10, 89	11.0			Valeur
Sucres (g)	1	N/R	5, 2	5.2			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, 1	3.1			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, 4	0.40			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

I : Etiquetage

I.3 : Format 3 x 1/4 Carrefour

**Portion 2/2 : sur produit égoutté ( 142 g )**

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	455	455			Valeur
Energie (kcal)		N/R	108	108			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	2, 4	2.4			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 4	0.4			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	15, 5	16.0			Valeur
Sucres (g)		N/R	7, 3	7.3			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	4, 4	4.4			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	4	4.0			Valeur
Sel (g)		N/R	0, 56	0.56			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

**Commentaire(s) - Nutritionnel :**

D'après la table CIQUAL 2018 sauf pour les glucides (issue d'analyses)

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

I : Etiquetage

I.3 : Format 3 x 1/4 Carrefour

## Vitamines et minéraux Format 3 x 1/4 Carrefour

## Portion 1/1 : ( 100g ) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
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) 1	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)14 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, 16	0.160					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
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R
Choline (mg)	N/R							N/R

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

I : Etiquetage

I.3 : Format 3 x 1/4 Carrefour

**Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

Sans sucres ajoutés\*

\* Contient des sucres naturellement présents

Zéro résidus de pesticides

**Pièces jointes - Allégations**

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Certificat Non OGM, allergène, non ionisati- on MAÏS.pdf	Autres [CDC]	29/08/2018	Sandrine Jouve

**Nutritionnel animaux de Format 3 x 1/4 Carrefour**

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

L : Produits Finis

L.1 : Maïs doux sous-vide

**Commentaire(s) - Identification :**

Voir photos du produit nu en pièce jointe.

**Pièces jointes - Identification**

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Photo maïs.JPG	Autres [CDC]	29/06/2018	Sandrine Jouve
Photo maïs (gros plan).JPG	Autres [CDC]	29/06/2018	Sandrine Jouve

**Conservation de Maïs doux sous-vide****Conservation:**

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM : <b>4 Année(s)</b>	<b>Fabrication</b>		<b>DLUO expression : JJ/MM/AA imprimé au jet d'encre sur l'un des fonds</b>
Durée de vie après ouverture : <b>3 Jour(s)</b>			<b>3 ou 4 jours</b>

**Conditions de conservation :**

Température ambiante? : Oui

**Commentaire(s) - Conservation :**

Le protocole de validation des DLUO est décrit dans notre procédure "développement des produits et industrialisation" : validation et contrôle du traitement thermique et test de vieillissement : en annexe.

**Pièces jointes - Conservation**

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
PRD.02.F_Développement et industrialisation- des produits Hegel.pdf	Autres [CDC]	11/03/2020	Sandrine Jouve

**Caractéristiques physico-chimiques de Maïs doux sous-vide****Caractéristique : Taux de sel**Caractéristique applicable : **N/R**Méthode : **Titrimétrie**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>0, 025 &lt;=</b>	<b>0, 4</b>	<b>&lt;= 0, 775</b>	

**Caractéristique : Taux de sucre**Caractéristique applicable : **N/R**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>8 ° Brix &lt;=</b>	<b>10 ° Brix</b>	<b>&lt;= 12 ° Brix</b>	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>Brix naturel du maïs, ne peut être co</b>			

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

L : Produits Finis

L.1 : Maïs doux sous-vide

**Caractéristique : Poids net total**Caractéristique applicable : **N/R**Méthode : **pesée**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>1/2 : 300 g</b>	<b>1/2 : Qn = 300 g Qn - TU1 = 291 g Qn - TU2 = 282 g</b>	<b>Moyenne du lot &gt; Qn-(0.64 x écart type toléré 2% entre Qn - TU1 et Qn - TU2 0% &lt; Qn - TU2</b>	<b>dès TU2</b>

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

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>1/2 : 285 g</b>	<b>1/2 : Qn = 285g Qn - TU1 = 267g</b>	<b>Moyenne du lot &gt; Qn-(0.64 x écart type toléré 0% &lt; Qn - TU1</b>	<b>dès TU2</b>

**Caractéristique : Dépression interne**Caractéristique applicable : **N/R**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>500 mbars minimum à 20°C</b>			

**Caractéristique : Pourcentage de jus**Caractéristique applicable : **N/R**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<b>20 %</b>

**Caractéristique : pH**Caractéristique applicable : **N/R**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>6 unité pH &lt;=</b>	<b>6, 3 unité pH &lt;=</b>	<b>6, 6 unité pH</b>	

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

L : Produits Finis

L.1 : Maïs doux sous-vide

**Caractéristique : A- Grains éclatés et peaux vides**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **Sont considérés comme éclatés, les grains complètement ouverts**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
< 5%			
<b>Conforme à la décision CTCPA n° 88</b>			

**Caractéristique : B- Grains tachés**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **Sont considérés comme tachés, les grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant un défaut de coloration notoire.**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
< 1 %			
<b>Conforme à la décision CTCPA n° 88</b>			

**Caractéristique : C- Grains arrachés**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **Sont considérés comme grains 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
< 2%			
<b>Conforme à la décision CTCPA n° 88</b>			

**Caractéristique : D- Matières végétales étrangères**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **Rafles, spathes, soies, graines étrangères ou de variétés de maïs d'un type différent.**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
< 0, 2%			
<b>Conforme à la décision CTCPA n° 88</b>			

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

L : Produits Finis

L.1 : Maïs doux sous-vide

**Caractéristique : Cumul B+C+D**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
< 3%			
<b>Conforme à la décision CTCPA n° 88</b>			

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

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
absence de corps étrangers			
<b>Conforme à la décision CTCPA n° 88</b>			

**Caractéristique : Résidus de pesticides**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

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

**Caractéristique : Métaux lourds**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

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

**Caractéristique : OGM**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

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

**Caractéristiques organoleptiques de Maïs doux sous-vide**

Type : Aspect

Caractéristique applicable : **N/R**

<b>Version : 4</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 16/12/2020 16:18</b>	<b>Aperçu créé le : 06/09/2021 14:36</b>
<b>L : Produits Finis</b>		<b>L.1 : Maïs doux sous-vide</b>	

Précision :	<b>Aspect : grains de maïs de couleur jaune poussin, non ternes. Liquide de couverture légèrement opaque, couleur blanchâtre. précision sur type de caractéristique : Aspect du maïs</b>
<b>Type : Odeur</b>	
Caractéristique applicable :	<b>N/R</b>
Précision :	<b>Odeur caractéristique du maïs.</b>
<b>Type : Goût</b>	
Caractéristique applicable :	<b>N/R</b>
Précision :	<b>Goût caractéristique du maïs, légèrement sucré.</b>
<b>Type : Texture</b>	
Caractéristique applicable :	<b>N/R</b>
Précision :	<b>Texture croquante, tendre à l'intérieur. Peaux souples non rigides.</b>
<b>Type : Dégustation</b>	
Caractéristique applicable :	<b>N/R</b>
Précision :	<b>Odeur, saveur, couleur, texture</b>
Non- conformité :	<b>Odeur ou saveur étrangère Couleur trop foncée Texture dure</b>
<b>Type : Aspect</b>	
Caractéristique applicable :	<b>N/R</b>
Précision :	<b>Aspect extérieur de l'emballage précision sur type de caractéristique : Aspect extérieur de l'emballage</b>
Non- conformité :	<b>choc rouille problème de serti</b>
<b>Type : Aspect</b>	
Caractéristique applicable :	<b>N/R</b>
Précision :	<b>Aspect intérieur de l'emballage précision sur type de caractéristique : Aspect intérieur de l'emballage</b>
Non- conformité :	<b>absence de verni</b>
<b>Type : Marquage</b>	
Caractéristique applicable :	<b>N/R</b>
Précision :	<b>marquage des boîtes</b>
Non- conformité :	<b>erreur de marquage absence de marquage</b>

### Caractéristiques microbiologiques de Maïs doux sous-vide

**Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R**

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

L : Produits Finis

L.1 : Maïs doux sous-vide

**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 Maïs doux sous-vide**

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

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

L : Produits Finis

L.2 : Maïs doux sous-vide ZRP

**Commentaire(s) - Identification :**

Voir photos du produit nu en pièce jointe.

**Pièces jointes - Identification**

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Photo maïs.JPG	Autres [CDC]	29/06/2018	Sandrine Jouve
Photo maïs (gros plan).JPG	Autres [CDC]	29/06/2018	Sandrine Jouve

**Conservation de Maïs doux sous-vide ZRP**

Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM : <b>4 Année(s)</b>	<b>Fabrication</b>		<b>DLUO expression : JJ/MM/AA imprimé au jet d'encre sur l'un des fonds</b>
Durée de vie après ouverture : <b>3 Jour(s)</b>			<b>3 ou 4 jours</b>
<b>Conditions de conservation :</b> Température ambiante? : Oui			

**Commentaire(s) - Conservation :**

Le protocole de validation des DLUO est décrit dans notre procédure "développement des produits et industrialisation" : validation et contrôle du traitement thermique et test de vieillissement : en annexe.

**Pièces jointes - Conservation**

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
PRD.02.F_Développement et industrialisation- des produits Hegel.pdf	Autres [CDC]	11/03/2020	Sandrine Jouve

**Caractéristiques physico-chimiques de Maïs doux sous-vide ZRP****Caractéristique : Taux de sel**Caractéristique applicable : **N/R**Méthode : **Titrimétrie**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>0, 025 &lt;=</b>	<b>0, 4</b>	<b>&lt;= 0, 775</b>	

**Caractéristique : Taux de sucre**Caractéristique applicable : **N/R**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>8 ° Brix &lt;=</b>	<b>10 ° Brix</b>	<b>&lt;= 12 ° Brix</b>	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>Brix naturel du maïs, ne peut être maîtrisé</b>			

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

L : Produits Finis

L.2 : Maïs doux sous-vide ZRP

**Caractéristique : Analyses des parcelles**

Précision : limites de quantification

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>Absence de résidus de pesticides en quantification et respect du CDC</b>			<b>Non conformité à la réglementation française / présence de résidus de pesticides</b>

**Caractéristique : Poids net total**

Caractéristique applicable : N/R

Méthode : pesée

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>1/4 : 150 g</b>	<b>1/4 : Qn = 150 g Qn - TU1 = 143 g Qn - TU2 = 136.5 g</b>	<b>Moyenne du lot &gt; Qn-(0.64 x écart type toléré 2% entre Qn - TU1 et Qn - TU2 0% &lt; Qn - TU2</b>	<b>dès TU2</b>

**Caractéristique : Poids net égoutté**

Caractéristique applicable : N/R

Méthode : Pesée

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>1/4 : 140 g</b>	<b>1/4 : Qn = 140g Qn - TU1 = 128g</b>	<b>Moyenne du lot &gt; Qn-(0.64 x écart type toléré 0% &lt; Qn - TU1</b>	<b>dès TU2</b>

**Caractéristique : Poids net total**

Caractéristique applicable : N/R

Méthode : pesée

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>1/2 : 300 g</b>	<b>1/2 : Qn = 300 g Qn - TU1 = 291 g Qn - TU2 = 282 g</b>	<b>Moyenne du lot &gt; Qn-(0.64 x écart type toléré 2% entre Qn - TU1 et Qn - TU2 0% &lt; Qn - TU2</b>	<b>dès TU2</b>

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

L : Produits Finis

L.2 : Maïs doux sous-vide ZRP

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

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>1/2 : 285 g</b>	<b>1/2 : Qn = 285g Qn - TU1 = 267g</b>	<b>Moyenne du lot &gt; Qn-(0.64 x écart type toléré 0% &lt; Qn - TU1</b>	<b>dès TU2</b>

**Caractéristique : Dépression interne**Caractéristique applicable : **N/R**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>500 mbars minimum à 20°C</b>			

**Caractéristique : Pourcentage de jus**Caractéristique applicable : **N/R**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<b>20 %</b>

**Caractéristique : pH**Caractéristique applicable : **N/R**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>6 unité pH &lt;=</b>	<b>6, 3 unité pH</b>	<b>&lt;= 6, 6 unité pH</b>	

**Caractéristique : A- Grains éclatés et peaux vides**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **Sont considérés comme éclatés, les grains complètement ouverts**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>&lt; 5%</b>			
<b>Conforme à la décision CTCPA n° 88</b>			

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

L : Produits Finis

L.2 : Maïs doux sous-vide ZRP

**Caractéristique : B- Grains tachés**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

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

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
< 1 %			
<b>Conforme à la décision CTCPA n° 88</b>			

**Caractéristique : C- Grains arrachés**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Précision : **Sont considérés comme grains 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
< 2%			
<b>Conforme à la décision CTCPA n° 88</b>			

**Caractéristique : D- Matières végétales étrangères**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Précision : **Rafles, spathes, soies, graines étrangères ou de variétés de maïs d'un type différent.**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
< 0, 2%			
<b>Conforme à la décision CTCPA n° 88</b>			

**Caractéristique : Cumul B+C+D**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
< 3%			
<b>Conforme à la décision CTCPA n° 88</b>			

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

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

L : Produits Finis

L.2 : Maïs doux sous-vide ZRP

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>absence de corps étrangers</b>			
<b>Conforme à la décision CTCPA n° 88</b>			

**Caractéristique : Résidus de pesticides**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>Conforme à la réglementation française en vigueur</b>			

**Caractéristique : Métaux lourds**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

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

**Caractéristique : OGM**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>Absence</b>			

**Caractéristiques organoleptiques de Maïs doux sous-vide ZRP****Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Aspect : grains de maïs de couleur jaune poussin, non ternes.  
Liquide de couverture légèrement opaque, couleur blanchâtre.  
précision sur type de caractéristique : Aspect du maïs****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Odeur caractéristique du maïs.****Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Goût caractéristique du maïs, légèrement sucré.****Type : Texture**

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 16/12/2020 16:18Aperçu créé le : 06/09/2021  
14:36

L : Produits Finis

L.2 : Maïs doux sous-vide ZRP

Caractéristique applicable : **N/R**  
 Précision : **Texture croquante, tendre à l'intérieur.  
 Peaux souples non rigides.**

**Type : Dégustation**

Caractéristique applicable : **N/R**  
 Précision : **Odeur, saveur, couleur, texture**

Non- conformité : **Odeur ou saveur étrangère  
 Couleur trop foncée  
 Texture dure**

**Type : Aspect**

Caractéristique applicable : **N/R**  
 Précision : **Aspect extérieur de l'emballage  
 précision sur type de caractéristique : Aspect extérieur de l'emballage**

Non- conformité : **choc  
 rouille  
 problème de serti**

**Type : Aspect**

Caractéristique applicable : **N/R**  
 Précision : **Aspect intérieur de l'emballage  
 précision sur type de caractéristique : Aspect intérieur de l'emballage**

Non- conformité : **absence de verni**

**Type : Marquage**

Caractéristique applicable : **N/R**  
 Précision : **marquage des boîtes**

Non- conformité : **erreur de marquage  
 absence de marquage**

**Caractéristiques microbiologiques de Maïs doux sous-vide ZRP**

**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

<b>Version : 4</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 16/12/2020 16:18</b>	<b>Aperçu créé le : 06/09/2021 14:36</b>
<b>L : Produits Finis</b>		<b>L.2 : Maïs doux sous-vide ZRP</b>	

**Commentaire(s) - Caractéristiques :**

Mise en place toutes les mesures possibles pour limiter les risques de contaminations pesticides, que ce soit dans les parcelles, en station, ou en aval.  
 Une analyse de risques, un plan de contrôle et un plan d'analyses de résidus de pesticides pertinents sont mis en place pour garantir l'allégation.  
 La gamme ZRP fera l'objet d'un plan de surcontrôle mandaté par Carrefour, à la charge du fournisseur.  
 PF analysé : Non, sur MP agricole à réception.  
 100% des analyses libératoires : Non  
 Utilisation glyphosate : NON

**Pièces jointes - Caractéristiques**

<b>Pièce jointe</b>	<b>Type de contenu</b>	<b>Date Insertion PJ</b>	<b>Utilisateur</b>
Guide cultural MD.pptx	Autres [CDC]	11/03/2020	Sandrine Jouve

**Conservation d'échantillons de Maïs doux sous-vide ZRP**

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