

Version : 10

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/01/2021 09:56Aperçu créé le : 29/10/2021
15:08

Table des matières

| | | |
|---|-------|---|
| <i>D : Liste des Allergènes</i> | | 2 |
| <i>I : Etiquetage</i> | | 3 |
| <i>I.1 : Fumet de poisson carrefour</i> | | 3 |
| <i>L : Produits Finis</i> | | 8 |
| <i>L.1 : Fumet de poisson</i> | | 8 |
| CARREFOUR | | |

| | | | |
|--------------------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 10 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:56 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:08 |
| D : Liste des Allergènes | | | |

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Fumet de poisson

| Allergènes | Déclaration | Dans | étiquetage |
|---|----------------------------------|--|------------|
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre expr. en SO2 | Présent | Arôme naturel de vin blanc (Présent) Extrait naturel de vin | Oui |
| Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales | Présent | Farine (Présent) | |
| Céleri et produits à base de céleri | Présents non- intentionnellement | | |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Présents non- intentionnellement | | |
| Lait et produits à base de lait (y compris lactose) | Présents non- intentionnellement | | |
| Mollusques et produits à base de mollusques | Présents non- intentionnellement | | |
| Œufs et produits à base d'œufs | Présents non- intentionnellement | | |
| Orge ou hybrides, et produits à base de ces céréales | Présents non- intentionnellement | | |
| Poissons et produits à base de poissons | Présent | Poudre de cabillaud (Présent) Arôme (Présent) Préparation aromatisantes | |
| Soja et produits à base de soja | Présents non- intentionnellement | | |

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

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : 300ppm présents dans la MP Arôme naturel de vin blanc (1EXT500) présent à 4.56% dans le PF. La Quantité de poudre dans le PF reconstitué tel que consommé (selon mode d'emploi classique) : 2.5g pour 100mL. Calcul sulfites: $0.0456 \times 300 \times 0.025 = 0.342$ mg/kg dans le produit fini tel que consommé. Par contre, bien que cela ne soit pas précise dans nos conseils d'emploi sur le BAT, ce type de produit peut être utilisé en papillotes (pratique commune). Dans ce cas-ci, nous ne pouvons pas appliquer le principe de dilution et la teneur de sulfite dans le produit serait donc supérieure à 10 ppm>> Etiquetage des sulfites

Les allergènes non intentionnels à étiqueter résultent de contaminations homogènes et récurrentes sur site (étude HACCP)

| | | | |
|----------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 10 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:56 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:08 |
| I : Etiquetage | | I.1 : Fumet de poisson carrefour | |

Fiche Technique Etiquetage de Fumet de poisson carrefour

| | | | |
|--|---|--|--|
| Section : | Fumet de poisson carrefour | | |
| Dénomination commerciale : | FUMET SAVEUR POISSON | | |
| Dénomination légale : | Préparation déshydratée pour fumet de poisson aromatisé | | |
| Fabriqué en : | N/R | | |
| Ingrédients : | Ingrédients de la préparation déshydratée : maltodextrine, poudre de <u>cabillaud</u> 20%, sel, fécule de pomme de terre, oignon, farine de <u>blé</u> , arôme naturel de vin blanc (contient <u>sulfites</u>), arôme naturel, arôme naturel de vinaigre d'alcool, arôme 1% (contient <u>poissons</u>), jus concentré de citron, huile de colza, thym, laurier. Peut contenir des traces de crustacés, oeufs, soja, lait, celeri et mollusques | | |
| conditionné sous atmosphère protectrice : | Non | | |
| Poids variable : | Non | | |
| Poids net : | 90 g | | |
| Poids net égoutté : | | | |
| Contenance : | Volume net : | | |
| Titre alcoométrique volumique : | | | |
| e métrologique : | Non | | |
| Consigne de tri | | | |
| DLC ou DLUO / DDM | | | |
| Non applicable : | Non | | |
| Localisation : | sur le fond de la boîte | | |
| Formule légale : | Meilleur avant / à consommer de préférence avant le / N° de lot : voir sur le fond de la boîte | | |
| Expression : | jj/mm/AAAA | | |
| Numéro de lot | | | |
| Localisation : | sur le fond de la boîte, avant la DLUO | | |
| Expression : | 01XXXAA : ordre n° dans la journée, XXX : quantième du jour de fabrication, AA : année de fabrication; n°YYY: numéro de boîte | | |
| Autres infos consommateurs : | Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France | | |
| Code(s) Emballeur(s) / localisation : | EMB 51454 B | | |
| Conseils de conservation : | | | |
| Spécifiques : | Après ouverture, a conserver 3 mois. Bien refermer la boîte après chaque utilisation | | |
| Conseil de préparation 1/1 : | | | |
| Conseils : | Préparation : Prévoir 1 cuillère à café rase (2, 5 g) dans 100ml de liquide bouillant ou froid (eau, jus de cuisson, ...) par personne, portez à ébullition et cuire à feu doux 3 minutes en remuant | | |

Commentaire(s) - Généralités : pot et couvercle recyclable, triman

La poudre de cabillaud (20%) apporte majoritairement le gout poisson renforcé par les arômes.

| | | | |
|----------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 10 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:56 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:08 |
| I : Etiquetage | | I.1 : Fumet de poisson carrefour | |

Nutritionnel de Fumet de poisson carrefour

Secteur : Bouillons et potages

Famille : Bouillons

Type de produits : Autres

Score : 2 / 2 pts - 0 pts

Nutriscore : B

Portion 1/2 : Pour 10 cL de fumet de poisson reconstitué (2.5g de produit déshydraté) (100ml)

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|---------------------------------|------------|-----|--------------|-----------------|-----|-------------|---------------|
| Energie (kJ) | 0 | N/R | 28, 8338585 | 29 | | | |
| Energie (kcal) | | N/R | 6, 79693 | 7 | | | Valeur et AQR |
| Matières Grasses (g) | | N/R | 0, 0258588 | < 0, 5 g | | | Valeur et AQR |
| Acides gras saturés (g) | 0 | N/R | 0, 0054544 | < 0.1 g | | | 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 | 1, 166593833 | 1.2 | | | Valeur et AQR |
| Sucres (g) | 0 | N/R | 0, 122055667 | < 0.5 g | | | Valeur et AQR |
| Polyols (g) | | N/R | | | | | |
| Erythritol (g) | | N/R | | | | | |
| Amidon (g) | | N/R | | | | | |
| Alcool (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres alimentaires totales (g) | 0 | N/R | 0, 041541 | < 0.5g | | | Valeur |
| Fibres solubles (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres insolubles (g) | | N/R | | | | | |
| Protéines(g) | 0 | N/R | 0, 453685867 | < 0.5g | | | Valeur et AQR |
| Sel (g) | 2 | N/R | 0, 471660959 | 0.47 | | | Valeur et AQR |
| Acides organiques (g) | | N/R | | | | | |
| Différentes formes de salatrium | | N/R | | | | | |

| | | | |
|----------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 10 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:56 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:08 |
| I : Etiquetage | | I.1 : Fumet de poisson carrefour | |

Portion 2/2 : Pour 100g de préparation déshydratée (100g)

| | Nutriscore | < | Valeur | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|---------------------------------|------------|-----|--------------|-----------------|-----|-------------|----------|
| Energie (kJ) | | N/R | 1153, 35434 | 1153 | | | Valeur |
| Energie (kcal) | | N/R | 271, 8772 | 272 | | | Valeur |
| Matières Grasses (g) | | N/R | 1, 034352 | 1.0 | | | Valeur |
| Acides gras saturés (g) | | N/R | 0, 218176 | 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 | 46, 66375333 | 47 | | | Valeur |
| Sucres (g) | | N/R | 4, 882226667 | 4.9 | | | Valeur |
| Polyols (g) | | N/R | | | | | |
| Erythritol (g) | | N/R | | | | | |
| Amidon (g) | | N/R | | | | | |
| Alcool (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres alimentaires totales (g) | | N/R | 1, 66164 | 1.7 | | | Valeur |
| Fibres solubles (g) | | N/R | | | | | |
| Fibres insolubles (g) | | N/R | | | | | |
| Protéines(g) | | N/R | 18, 14743467 | 18 | | | Valeur |
| Sel (g) | | N/R | 18, 86643837 | 18.9 | | | Valeur |
| Acides organiques (g) | | N/R | | | | | |
| Différentes formes de salatrium | | N/R | | | | | |

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Valeurs établies sur la base des valeurs théoriques des matières premières

Pièces jointes - Nutritionnel

| Pièce jointe | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur |
|--------------------------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| 7FONFUP52 ind 05 - GDA théorique.pdf | Autres [CDC] | 26/06/2018 | Lola Oliveira |

| | | | |
|----------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 10 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:56 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:08 |
| I : Etiquetage | | I.1 : Fumet de poisson carrefour | |

Vitamines et minéraux Fumet de poisson carrefour

Portion 1/1 : (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 | | | | | | | N/R | |
| Inositol ou vitamine B7 (µg) | N/R | | | | | | | | |
| Choline (mg) | N/R | | | | | | | | |

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

| | |
|--|--------------------|
| Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties. | Aperçu partiel |
| Page 6 / 10 | Aperçu Version 4.0 |

| | | | |
|-----------------------|-----------------------|--|--|
| Version : 10 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:56 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:08 |
| I : Etiquetage | | I.1 : Fumet de poisson carrefour | |

| | | | |
|--------------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 10 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:56 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:08 |
| L : Produits Finis | | L.1 : Fumet de poisson CARREFOUR | |

Pièces jointes - Identification

| Pièce jointe | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur |
|--------------|---------------------------|-------------------|-------------------|
| IMG_1299.JPG | Photo produit conditionné | 01/12/2020 | Marina SCANDOLERA |
| IMG_1297.JPG | Photo produit conditionné | 01/12/2020 | Marina SCANDOLERA |
| image001.png | Photo produit nu | 11/12/2019 | Lola Oliveira |

Conservation de Fumet de poisson CARREFOUR

| | | | |
|-------------------------------------|--|---------------------|-------------------|
| Définition du lot : | 1 lot correspond à un jour de fabrication | | |
| Conservation: | | | |
| | A compter de | Inclus/Exclu | Précisions |
| Durée de vie technique : | 18 Mois | Fabrication | |
| DLC ou DLUO / DDM : | 18 Mois | Fabrication | DLUO |
| Durée de vie après ouverture : | 3 Mois | | |
| Conditions de conservation : | | | |
| Température ambiante? : Oui | | | |

Commentaire(s) - Conservation :

Les tests de conservation après 3 mois d'ouverture ont été réalisés sur un fond de volaille et sont transposable à toutes nos références salés.

Pièces jointes - Conservation

| Pièce jointe | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur |
|---|---|-------------------|-------------------|
| 7FONFUP37 ind 09- Résultats des tests de validation de Dluo - V4.xlsx | Autres [CDC] | 26/07/2016 | Marina SCANDOLERA |
| BA microbio 3 mois après ouverture.pdf | DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats | 27/09/2016 | Marina SCANDOLERA |
| 7FONVOL34 ind 05 - ouverture 3 mois - V4.pdf | DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats | 27/09/2016 | Marina SCANDOLERA |
| L 0209214.pdf | DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats | 26/07/2016 | Marina SCANDOLERA |
| L 0209214 BA organo - Fumet de Poisson.xlsx | DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats | 26/07/2016 | Marina SCANDOLERA |
| L126613 23.09.14 TEST 3 MOIS FI-MEL-01 - B-A - V1.xlsx | DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats | 23/01/2014 | Marie Triomphe |

Caractéristiques physico-chimiques de Fumet de poisson CARREFOUR

Caractéristique : Valeurs énergétiques et nutritionnelles

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|---------------------------|---|---|-----------------|
| Valeurs étiquetées | | Guidelines UE | |

Caractéristique : Poids net

Caractéristique applicable : **N/R**

Méthode : **trieuse pondérale**

Précision : **conforme à la directive 76/211/CE**

| | | | |
|--------------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 10 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:56 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:08 |
| L : Produits Finis | | L.1 : Fumet de poisson CARREFOUR | |

| Tolérance inférieure | Cible inférieure | Cible | Cible supérieure | Tolérance supérieure |
|----------------------|------------------|-------------|------------------|----------------------|
| | | 90 g | | |

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|-----------|---|---|--|
| 90 | TU1 85.5g | | moyenne du lot inférieure à 90g |

Caractéristique : Activité de l'eauMéthode : **Awmètre**

| Tolérance inférieure | Cible inférieure | Cible | Cible supérieure | Tolérance supérieure |
|----------------------|------------------|------------|------------------|----------------------|
| | | 0,7 | | |

Caractéristique : Contaminants

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

Caractéristiques organoleptiques de Fumet de poisson CARREFOUR**Type : Couleur**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Légèrement grisâtre et trouble**Cible : **Référent****Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **poisson fumé, note d'oignon**Cible : **Référent**Non- conformité : **goût anormal ou étranger****Type : Texture**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Fluide**Cible : **Référent**Non- conformité : **produit trop dur****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Poisson blanc et peau de poisson fumé, note d'oignon**Cible : **Référent**

| | | | |
|--------------------|----------------|---|-----------------------------------|
| Version : 10 | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 05/01/2021 09:56 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:08 |
| L : Produits Finis | | L.1 : Fumet de poisson CARREFOUR | |

| | |
|------------------------------|------------------------------------|
| Non- conformité : | odeur anormale ou étrangère |
| Type : Aspect | |
| Caractéristique applicable : | N/R |
| Cible : | référent |
| Non- conformité : | présence de corps étranger |

Caractéristiques microbiologiques de Fumet de poisson CARREFOUR

| | | |
|--|--|-----------------|
| Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R | | |
| Caractéristique : Bacillus cereus / 100 g | | |
| Caractéristique applicable : A la fabrication | | |
| Méthode : NF EN ISO 7932 ou AES 10/10-07/10 | | |
| Cible | Tolérance | Non- conformité |
| < 10 000 UFC /g | Application du plan à 3 classes | |
| Caractéristique : Escherichia coli à 44°C / 100 g | | |
| Caractéristique applicable : A la fabrication | | |
| Méthode : NF ISO 16649-2 | | |
| Cible | Tolérance | Non- conformité |
| < 100 UFC /g | Application du plan à 3 classes | |
| Caractéristique : Flore aérobie mésophile totale à 30°C / 100 g | | |
| Caractéristique applicable : A la fabrication | | |
| Méthode : NF EN ISO 4833-1 | | |
| Cible | Tolérance | Non- conformité |
| < 300 000 UFC / g | Application du plan à 3 classes | |
| Caractéristique : Staphylocoques à coagulase positive / 100 g | | |
| Caractéristique applicable : A la fabrication | | |
| Méthode : NF EN ISO 6888-2 | | |
| Cible | Tolérance | Non- conformité |
| < 100 UFC /g | Application du plan à 3 classes | |
| Caractéristique : Salmonella / 25 g | | |
| Caractéristique applicable : A la fabrication | | |
| Méthode : BRD 07/11-12/05 | | |
| Cible | Tolérance | Non- conformité |
| Absence dans 25 g | Pas de tolérance | |

Conservation d'échantillons de Fumet de poisson CARREFOUR

| | |
|------------------------------|-------------|
| Conservation d'échantillon : | Oui |
| Taille : | 3 boîtes |
| Durée : | fin de DLUO |