

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 boite		
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 boite 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 09:56Aperçu 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

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