



# FICHE TECHNIQUE

ENR 033

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 1/2

Version MAJ 04.12.2020 (M29072020)

## CORNICHONS SANS SUCRE AJOUTÉ BIOLOGIQUE

Description :	Cornichons biologiques prêts à consommer qui ont été conservés frais par pasteurisation après ajout d'une infusion biologique.																	
Code article :	24092 : 330g x 6																	
Code douanier :	20011000																	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																	
Ingrédients :	Cornichons *, vinaigre d'alcool *, vinaigre aux herbes * (vinaigre d'alcool *, extrait d'herbes *), sel de mer, aneth *, graines de <b>MOUTARDE</b> *, épices * (oignons *, coriandre *, fenouil *, poivre *) *issus de l'agriculture biologique																	
Origine :	Matière première : UE																	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>59 kj / 14 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>0.1g</td></tr><tr><td>  dont acides gras saturés</td><td>&lt;0.1g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>2.2g</td></tr><tr><td>  dont sucres</td><td>1.0g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>-</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>0.6g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>1.7g</td></tr></table>		Energie	59 kj / 14 kcal	Matières grasses	0.1g	dont acides gras saturés	<0.1g	Glucides	2.2g	dont sucres	1.0g	Fibres	-	Protéines	0.6g	Sel	1.7g
Energie	59 kj / 14 kcal																	
Matières grasses	0.1g																	
dont acides gras saturés	<0.1g																	
Glucides	2.2g																	
dont sucres	1.0g																	
Fibres	-																	
Protéines	0.6g																	
Sel	1.7g																	
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Aspect</u> : cornichons entiers <u>Goût</u> : acide <u>Odeur</u> : aromatique <u>Texture</u> : Ferme																	
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"><tr><td>Poids net :</td><td>330g</td></tr><tr><td>Poids égoutté</td><td>190g</td></tr><tr><td>Acide acétique</td><td>0.7%-1.1%</td></tr><tr><td>Sel</td><td>1.4%-2.0%</td></tr><tr><td>Ph</td><td>3.4-4.0</td></tr><tr><td>Réfraction</td><td>4%-7%</td></tr></table>		Poids net :	330g	Poids égoutté	190g	Acide acétique	0.7%-1.1%	Sel	1.4%-2.0%	Ph	3.4-4.0	Réfraction	4%-7%				
Poids net :	330g																	
Poids égoutté	190g																	
Acide acétique	0.7%-1.1%																	
Sel	1.4%-2.0%																	
Ph	3.4-4.0																	
Réfraction	4%-7%																	
Caractéristiques microbiologiques :	<table border="1"><tr><td>E coli</td><td>Absence</td></tr><tr><td>Entérobactérie</td><td>Absence</td></tr><tr><td>Autres agents pathogènes</td><td>Absence</td></tr></table>		E coli	Absence	Entérobactérie	Absence	Autres agents pathogènes	Absence										
E coli	Absence																	
Entérobactérie	Absence																	
Autres agents pathogènes	Absence																	
Utilisation :	Pour la consommation humaine, pour une transformation ultérieure dans les aliments																	
Conservation :	conserver au frais et au sec																	
DDM :	4 ans																	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,																	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967																	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.																	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012																	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.																	





## FICHE TECHNIQUE

ENR 033

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version MAJ 04.12.2020 (M29072020)

Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.

### Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	<b>OUI</b>
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	<b>OUI</b>
Moutarde et produits à base de moutarde	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*

