



MAIS DOUX BOITE 5/1 BIOLOGIQUE

Fiche technique

Description :	Maïs biologique prêt à l'emploi, qui a été conservé dans un contenant hermétique par stérilisation	
Code article :	24525 : boîte 5/1	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO-10	
Ingrédients :	Maïs*, eau, sel <i>*Issus de l'agriculture biologique</i>	
Origine :	Allemagne	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Energie :	343 kJ / 82 kcal
	Matières grasses :	2.6g
	dont acides gras saturés :	0.4g
	Glucides :	9.2g
	dont sucres :	4.2g
	Fibres :	-
	Protéines :	3.1g
	Sel :	0.4
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : Jaune Consistance : tendre, croquant Goût : typique Odeur : typique	
Caractéristiques physico-chimiques	Poids net	4000g
	Poids net égoutté	2800g
	Sel	0.6 – 1 %
	pH	5.5 – 7
	Indice de réfraction	6.3 – 7.3 %
Caractéristiques microbiologiques	Absence de germes pathogènes E. Coli, Enterobacteriaceae ou autres microorganismes capable de proliférer dans des conditions de stockage normales.	
Conservation :	Dans un endroit frais et sec (-2°C à +18°C)	
DDM:	4 ans à date de production	
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.	
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.		



MAIS DOUX BOITE 5/1 BIOLOGIQUE

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	NON
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	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
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 ₂	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.

