

	FICHE TECHNIQUE	N° document: P-131 version : 5 10.12.2014 Page 1 sur 2
	CORNICHONS AU SEL PASTEURISES	

1. Nom réglementaire du produit:	CORNICHONS AU SEL PASTEURISES																														
2. Description du produit:	Cornichons, mis dans un bocal hermétique avec la marinade et pasteurisés																														
3. Ingrédients: (dans l'ordre décroissant)	Cornichons, eau, ail, aneth, raifort, sel 3%, conservateur : sorbate de potassium																														
4. Allergènes:	<table> <tr> <td>4.1. Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)</td><td>NON</td><td>4.8. Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)</td><td>NON</td></tr> <tr> <td>4.2. Crustacés et produits à base de crustacés</td><td>NON</td><td>4.9. Céleri et produits à base de céleri</td><td>NON</td></tr> <tr> <td>4.3. Œufs et produits à base d'œufs</td><td>NON</td><td>4.10. Moutarde et produits à base de moutarde</td><td>NON</td></tr> <tr> <td>4.4. Poissons et produits à base de poissons</td><td>NON</td><td>4.11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</td><td>NON</td></tr> <tr> <td>4.5. Arachides et produit à base d'arachides</td><td>NON</td><td>4.12. Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO₂.</td><td>NON</td></tr> <tr> <td>4.6. Soja et produits à base de soja</td><td>NON</td><td>4.13. Lupin et produits à base de lupin</td><td>NON</td></tr> <tr> <td>4.7. Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)</td><td>NON</td><td>4.14. Mollusques et produits à base de mollusques</td><td>NON</td></tr> </table>			4.1. Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	NON	4.8. Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	NON	4.2. Crustacés et produits à base de crustacés	NON	4.9. Céleri et produits à base de céleri	NON	4.3. Œufs et produits à base d'œufs	NON	4.10. Moutarde et produits à base de moutarde	NON	4.4. Poissons et produits à base de poissons	NON	4.11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	4.5. Arachides et produit à base d'arachides	NON	4.12. Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ .	NON	4.6. Soja et produits à base de soja	NON	4.13. Lupin et produits à base de lupin	NON	4.7. Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	4.14. Mollusques et produits à base de mollusques	NON
4.1. Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	NON	4.8. Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	NON																												
4.2. Crustacés et produits à base de crustacés	NON	4.9. Céleri et produits à base de céleri	NON																												
4.3. Œufs et produits à base d'œufs	NON	4.10. Moutarde et produits à base de moutarde	NON																												
4.4. Poissons et produits à base de poissons	NON	4.11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON																												
4.5. Arachides et produit à base d'arachides	NON	4.12. Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ .	NON																												
4.6. Soja et produits à base de soja	NON	4.13. Lupin et produits à base de lupin	NON																												
4.7. Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	4.14. Mollusques et produits à base de mollusques	NON																												
5. Caractéristiques du produit:																															
5.1. Type d'emballage:	Bocal de 900 ml avec fermeture TWIST OFF																														
5.1.1. Poids net / poids net égoutté	poids net 860g, poids net égoutté 430g																														
5.2. Caractéristiques organoleptiques																															
5.2.1. couleur:	Cornichons de couleur verte avec différentes nuances, marinade blanche grise à verte grise selon les variétés de cornichons. Le trouble du liquide est naturel																														
5.2.2. consistance et structure:	Cornichons fermes aux mous																														
5.2.3. goût et odeur:	Caractéristique pour les cornichons au sel, et goût d'épices																														
5.3. Caractéristiques physico-chimiques du produit:																															
5.3.1. Acidité totale (acide lactique)	≥ 0.7 %																														
5.3.2. NaCl	≤ 3.5 %																														
5.3.3. Vide	≥ 150 mm Hg																														
5.3.4. pH	3.2 - 3.9																														
5.4. Critères micro-biologiques:	Selon les dispositifs en vigueur de l'UE et de la Pologne																														
6. Conditions de conservation:	Dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture conserver au réfrigérateur																														
7. DDM :	36 Mois à partir de la date de fabrication																														
8. Groupe de consommateurs:	Tous consommateurs																														
9. Mode de consommation:	En l'état pour accompagner les sandwiches, plats à la base de viandes, pour préparer les salades, les soupes																														
10. Transport et distribution:	Respectant les conditions de conservation																														

	FICHE TECHNIQUE	N° document: P-131 version : 5 10.12.2014
	CORNICHONS AU SEL PASTEURISES	Page 2 sur 2

11. Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g	
Valeur énergétique	49 kJ / 12 kcal
Matières grasses	0.1 g
Dont Acides gras saturés	0.0 g
Glucides	1.4 g
Dont Sucres	0.0 g
Protéines	1.0 g
Sel	3.0 g

Rédigé par Responsable Qualité
Le

Gapska Alexandra
19/09/2017