



Service Qualité Groupe
d'aucy/CGC
56 500 LOCMINE

Référence : SQ/MA/621 - Version : L
Date : 03/09/2019

FICHE TECHNIQUE

MAÏS ULTRA CROQUANT EN GRAINS SOUS VIDE BIO



Page : 1/3

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Maïs doux en grains sous vide BIO
Code produit	6572
Format	3/1
Contenance	2650 ml
Poids Net Total	1870 g
Poids Net Égoutté	1775 g
Liste des Ingrédients	Maïs doux en grains*, eau, sel de mer. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique
Campagne de Production	De Juillet à mi Octobre
Origine légume	France



NOMBRE DE PARTS	
Adultes	18 parts
Enfants	30 parts



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°88 – Conserves de maïs doux en grains

Maïs doux en grains : Grains coupés de façon franche et nette avec une hauteur de coupe uniforme, produit préparé à partir de grains de maïs doux de variétés adaptées à cette fabrication.

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,9 – 6,7 (à titre indicatif)
Vide	≥ 0,3 bar

Allergènes : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture opalescent à laiteux, légèrement trouble à assez trouble . Grains laiteux et crémeux avec une hauteur de coupe uniforme, pas de proportion exagérée de fausses coupes, débris de grains, peaux, absence de grains défectueux et de matières étrangères.
Couleur	Caractéristique des variétés utilisées : jaune d'or, jaune vif homogène ou blanc.
Odeur/Saveur	Saveur douce et sucrée, odeur franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Texture des grains raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication sans être pour autant dure et coriace.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.



Service Qualité Groupe
d'aucy/CGC
56 500 LOCMINE

Référence : SQ/MA/621 - Version : L
Date : 03/09/2019

FICHE TECHNIQUE

MAÏS ULTRA CROQUANT EN GRAINS SOUS VIDE BIO



Page : 2/3

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g**	AR***		Pour 100 g**	AR***
Energie (kJ)	373	4%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	89		Dont sucres (g)	4,9	5%
Matières grasses (g)	2,4	3%	Fibres alimentaires (g)	3,8	
Dont acides gras saturés (g)	0,5	3%	Protéines (g)	2,9	6%
			Sel (g)	0,43	7%

** pour 100 g de produit égoutté

*** Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,43 m
Palette de 8 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
88/palette	264/palette	590 Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 017 535 4

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

TRI SELECTIF :



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.

RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments :

Cuidités

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
30	30	50	70	90 à 120	80

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum



**Service Qualité Groupe
d'aucy/CGC
56 500 LOCMINE**

Référence : SQ/MA/621 - Version : **L**
Date : **03/09/2019**

FICHE TECHNIQUE

MAÏS ULTRA CROQUANT EN GRAINS SOUS VIDE BIO



Page : 3/3

ETIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
- (2) FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture France

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par Ecocert France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le logo européen)