

	Salsifis et Salsifis petite coupe appertisés (CSA001 / CSA004 / CSAC01)		SAPP.TFS.00152 Révision : 007
	Conserve	Créé le : 19/10/2001	Modifié le : 27/05/2014

IDENTIFICATION PRODUIT

JDE PFC+	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
CSA001 25628☑ / 6608/45423	Salsifis	Salsifis appertisés
CSA004 6611 / 7903 / 18397 / 18399		
CSAC01 8533☑ 45422 / 60779	Salsifis petites coupes	Salsifis petites coupe appertisés

Référence au format sachet fraîcheur

Origine transformation : France

Code Sanitaire : Sans objet

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Les conserves de salsifis sont préparées à partir de racines fraîches de *Tragopogon porrifolius L* ou de *Scorzonera hispanica L*.

Ingrédients Salsifis, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique

DLUO	Boites : Année de fabrication + 3 ans	T°C de stockage : T°C ambiante Condition de stockage : ambiance sèche
DMGRE (Date Minimum Garantie à Réception)	Boites : 9 mois Sachets : 4 mois	

ALLERGENES			
P = Présence	T = Présence fortuite		A = Absence
Arachide	A	Lupin	A
Blé + Gluten	A	Mollusque	A
Céleri	A	Moutarde	A
Crustacés et Coquillages	A	Œuf	A
Fruits à coques	A	Poisson	A
Graines de sésame	A	Soja	A
Lait	A	Sulfites (> 10ppm)	A

Référence réglementaire : Règlement Européen 1169/2011/CE

Garantie OGM : Est exempt de toute Matière Première OGM et de tout dérivé de Matières Premières OGM

Garantie Ionisation : N'a pas subi de traitements ionisants à aucun stade de sa fabrication et ne comprend aucune matière première ayant subi de traitements ionisants au cours de sa fabrication

	Salsifis et Salsifis petite coupe appertisés (CSA001 / CSA004 / CSAC01)		SAPP.TFS.00152 Révision : 007
	Conserve	Créé le : 19/10/2001	Modifié le : 27/05/2014

CONDITIONNEMENT

FORMAT	BOITES		SACHETS
	3/1	5/1	5S
PNT (g)	2495	4000	4000
PNE (g)	1560	2505	2505
Capacité (ml)	2650	4250	/

Matériaux d'emballage :

Boîtes : Fer, vernis de protection : à usage alimentaire

Sachets : Polyester/Aluminium/polyamide orienté/polypropylène (en contact avec le légume)

Conditions d'utilisation et de manutention :

Boîtes : Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abimées au niveau du serti

Sachets : Voir les recommandations au dos du sachet.

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

En moyenne pour 100g de produit égoutté :		SACHETS	BOITES
Energie	kJ	101	115
	kcal	24	27
Matières grasses (g)		0.1	0.1
dont acides gras saturés (g)		0.1	0.1
Glucides (g)		4.0	4.4
dont sucres (g)		1.3	1.3
Fibres alimentaires (g)		2.4 → Riche en fibres	2.6 → Riche en fibres
Protéines (g)		0.6	0.9
Sel (g)		0.63	0.50

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : couleur homogène blanc-crème, ni rose, ni bleu, ni grise. Absence de cristaux d'inuline. Bonne tenue

Texture : tendre à légèrement ferme. Ferme et croquante pour le CSA004

Saveur : caractéristique, légèrement acidulée et salée

Calibre :

	LONGUEUR	CALIBRE
Salsifis	35 mm mini	Ø mini : 5 mm
Salsifis petite coupe	< 35 mm (+/- 10 mm)	-

pH après stérilisation : 3.9 à 4.9

	Salsifis et Salsifis petite coupe appertisés (CSA001 / CSA004 / CSAC01)		SAPP.TFS.00152 Révision : 007
	Conserve	Créé le : 19/10/2001	Modifié le : 27/05/2014

Définitions/Tolérances des critères défauts :

Selon les décisions du CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) fixant les spécifications applicables à divers fruits et légumes appertisés, les défauts d'apparence sont définis comme suit :

Critère	Définition	Tolérance	
Défauts dimensionnels		20	En % m/m
Salsifis tachés	Salsifis ayant des taches foncées de dimension supérieure à 5 mm	12	
Salsifis creux ou fibreux	Salsifis étant creux sur plus de la moitié de sa longueur (ce défaut ne concerne pas les salsifis petites coupes)	5	
Matière étrangère minérale		absence	

STABILITE

Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408

DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe/Calibrage, Blanchiment, Emboîtement/Ensachage, Jutage, Sertissage/Soudure/Marquage, Stérilisation, Stockage (pour les boîtes uniquement), Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition

Voir également la Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163)

CONSERVATION

Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et + 3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.