

Fiche de spécification

CAPRES NON PAREILLES	
<u>Ingrédients</u> : Câpres, eau, vinaigre d'alcool, sel. Traces éventuelles de moutarde .	
<u>Caractères physicochimiques</u> :	<u>Caractères organoleptiques</u> :
21cl PN : 215g PNE : 125g Calibre : 6/7 mm Vide : > 100mm Hg Acidité: 2 ± 0.5 Sel : 6 % ±2	Couleur : variable du vert clair au vert foncé ; absence de câpres noires Aspect visuel : jus limpide et clair. Câpres entières, absence de corps étrangers Goût : caractéristique des câpres, vinaigrée et salé Texture : les câpres doivent résister à une légère pression sous les doigts.
<u>Contenant</u> :	<u>DLUO</u>
Pot verre avec capsule métal Twist-off : 21cl-10cl	36 MOIS exprimée JJ.MM.AAAA N° lot = DLUO
<u>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g</u> :	
Energie/Energy/Energie	24kcal / 102kJ
Matières grasses/Fats/Fett	<0.5 g
dont saturés/saturated fats/gesättigte Fettsäuren	<0.1 g
Glucides/Carbohydrates/Kohlenhydraten	2.1 g
dont sucres/sugar/Zucker	0.6 g
Protéines/Protein/Protein	1.9 g
Sel/Salt/Salz	6.0 g
<u>Conservation</u> :	<u>Utilisation</u> :
Stockage à température ambiante. Conservation au réfrigérateur après ouverture.	Le produit est considéré comme prêt à la consommation. Il peut être utilisé en entrée, dans les salades, dans les sauces, etc.
OGM :	
Non soumis aux règles d'étiquetage et de traçabilité en matière d'OGM conformément aux règlements N°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/03	

Fiche de spécification

Allergènes : Déclaration selon le Règlement 1169/2011/UE et selon le guide d'application de la réglementation « étiquetage des allergènes » en vigueur.							
	Présence dans le produit		Ingrédient concerné		Présence dans le produit		Ingrédient concerné
	Oui	Non			Oui	Non	
Blé et gluten		X		Lait et dérivés		X	
Crustacés		X		Fruits à coques		X	
Œufs		X		Sésame		X	
Poissons		X		Sulfites		X	
Arachide et dérivés		X		Moutarde		X Traces éventuelles	
Soja et dérivés		X		Céleri		X	
Mollusques		X		Lupin		X	

<p><u>Ionisation :</u> Absence d'ingrédients ionisés</p>	<p><u>Caractéristiques microbiologiques :</u> Variation de pH (inférieure à 0.5 unité pH) suite au contrôle de stabilité après 7 jours à 37°C par rapport à un témoin (à température ambiante)</p>
--	---

<p><u>Qualité - HACCP :</u> - La Moutarderie Fallot est certifiée IFS - Une analyse de risques a été conduite conformément aux Codex alimentaire, elle est mise à jour régulièrement et est auditée une fois par an</p>

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document