THE BELGIAN FACTORY	Fiche technique JFKCEF2400 Cornichons extra-fins	Ref interne : JFKCEF2400 Date de la révision : 09/07/24 Version n° : 1 Établi par : Isabelle Jamar Approuvé par : Eric Braun

Numéro d'article	82400912
Nom de l'article	Cornichons fins au vinaigre (150-300)
Marque	Smart Choice

Informations générales

Profil du produit	pH abaissé, emballé, scellé et pasteurisé. Commercialement stérile.
Description du produit	Cornichons vert foncé dans un courant d'air transparent
Liste des ingrédients	Cornichon, eau, vinaigre naturel, acide alimentaire : acide acétique, sel, conservateur : sodium diSULFIET
Poids net (décl.)	2300g
Poids égoutté (décl.)	1320g
Utilisation prévue	Aliment prêt à l'emploi. Convient à tous les groupes cibles à l'exception des nourrissons et des consommateurs ayant un régime alimentaire spécifique ou d'une allergie spécifique. Veuillez-vous référer aux détaillées.
Code-barres de l'emballage primaire	5410812002454
Code-barres de l'emballage secondaire	5410812002461

Emballage primaire

Type d'emballage	2400 ml - pot avec barrière à l'oxygène
Matériau	Plastique (PP)
Hauteur	201mm
Diamètre	140 mm
Poids (vide)	0,094 kg
Fermeture	scellée, couvercle à visser de 100 mm, vert
Matériau Sceau	multicouche (PET, PE, ALU, PP)
Poids	0,017 kg

THE BELGIAN FACTORY	Fiche technique JFKCEF2400 Cornichons extra-fins	Ref interne : JFKCEF2400 Date de la révision : 09/07/24 Version n° : 1 Établi par : Isabelle Jamar Approuvé par : Eric Braun

Emballage secondaire

Emballage secondaire	plateau à 2 x 2400 ml
Longueur	283 mm
Largeur	142 mm
Hauteur	205 mm
Poids brut	5 110 kg

État physique / chimique

Poids net (décl.)	2300 g	
Poids égoutté (décl.)	1320 g	
Poids brut	2550 g	
pH	2,70 - 3,30	Unités de pH
Brix	5,5 - 8,5	°B
Acide	2,50 - 3,50	
Sel	2,50 - 3,50	

Norme organoleptique

Description du produit	Cornichons vert foncé en infusion claire
Odeur	typique
Goût	Aigre
Texture	Ferme

Normes microbiologiques

Comptage aérobie total	< 1000	ufc
Levures	< 10	ufc
Champignons	< 10	ufc
Listeria monocytogenes	Absent dans 25 g	

THE BELGIAN FACTORY	Fiche technique JFKCEF2400 Cornichons extra-fins	Ref interne : JFKCEF2400 Date de la révision : 09/07/24 Version n° : 1 Établi par : Isabelle Jamar Approuvé par : Eric Braun

Valeur nutritionnelle pour 10 égouttés

Énergie	10	1kJ
Énergie [kcal]	24	kcal
Graisses totales	0,6	g
- acides gras saturés	0	g
- acides gras monoinsaturés		
- acides gras polyinsaturés		
Glucides total	1	g
- sucres	0,1	g
- polyols		
- amidon		
Fibres	1,3	g
Protéines	0,7	g
sel	3	g

Informations sur les allergènes

[-] = recette sans [+] = recette avec [?] = recette peut contenir

Blé	-	Noisettes	-
Seigle	-	Noix	-
Orge	-	Noix de cajou	-
Avoine	-	Noix de pécan	-
Épeautre	-	Noix du Brésil	-
Kamut	-	Pistaches	-
Gluten *	-	Noix de macadamia	-
Mollusques et crustacés	-	Noix	-
Œuf	-	Céleri	?
Poisson	-	Moutarde	-
Arachides	-	Sésame	-

Soja	-	Sulfite **	+
Lait	-	Lupin	-
Amandes	-	Mollusques	-

* gluten max : -

** sulfite max (en tant que SO2) : 100mg/k

Produit sur une ligne où le céleri est également transformé.

Durée de conservation et conditions de stockage

Durée de conservation à partir de la production :	36 mois
Emplacement :	sur le col du récipient
Durée de conservation minimale à la livraison :	18 mois
Instructions de stockage non ouvert :	Frais et sec et à l'abri de la lumière directe du soleil
Consignes de stockage ouvert :	Conserver hermétiquement fermés et au frais (max. 7°C).

Modèles alimentaires et labels de qualité

Convient O/N	
Végane	O
Végétarien	O
Biologique	N
Demeter	N

Modification génétique

Produit (et tous ses ingrédients) exempt d'OGM ?	O
Étiquetage obligatoire des OGM (règlement (CE) n° 1830/2003) ?	N

Irradiation

Irradié ou contenant des ingrédients irradiés ? N

Autre

Ce produit est passé au détecteur de métal.