	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SPECIFICATION	
	AUBERGINES GRILLEES MARINEES / MARINATED GRILLED EGGPLANTS **SEAUX 1 KG**	

EAN13 : 3175690065527	**EAN14 : 23175690065521**

Description du produit / Description of Product

Les aubergines sont triées, lavées et coupées mécaniquement en lamelles et grillées. Les lamelles sont mélangées avec des herbes aromatiques ensuite conditionnées en seau avec de l'huile puis pasteurisées.

Eggplants are manually sorted, washed, cut extremities and they mechanically sliced and grilled. *Eggplants* are mixed with aromatics herbs and then packed in buckets with oil and pasteurized.

Dénomination commerciale - Légale / Trade name - Legal name **: Aubergines grilles marinées** / Marinated grilled eggplants

Composition, Ingrédients mis en œuvre/ *Ingredients*

Composition/Ingredients	**Origine** /Origin	**% Mis en œuvre**	**OGM/Allergènes/ Ionisation**
Aubergine / *Eggplants*	**Maroc** / Morocco	**74.3**	**N/N/N**
Huile Tournesol / sunflower oil	**Maroc/Espagne /Ukraine** *Morocco/ Spain / Ukraine*	**25**	**N/N/N**
Sel / *Salt*	**Maroc** / Morocco	**<1**	
Herbes de Provence	**UE Product in France**		**N/N/N**
Ail / *Garlic*	**Chine** / *China*		
Poivre noir / Black pepper	Malabar (India) - Lampung (Indonesia) - Sarawak (Malaysia) - Vietnam - Brazil		**N/N/N**
Vinaigre d'alcool / Vinegar	**Maroc/Espagne** *Morocco/ Spain*		**N/N/N**
Acide citrique / *Citric acid*	**Chine** / *China*		**N/N/N**

Ingrédients : Aubergines grillées 74.3%, huile de tournesol, sel, herbes de Provence, ail, poivre noir, acidifiant : acide citrique, vinaigre d'alcool

Caractéres Physico-chimique / Physical & chemical characteristics

pH	<4.5	**PNE :** ≥750 g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté / Nutritional values for 100g drained product	**Energie** / Energy : **275 kJ (67kcal)**, **Matières grasses** / Fat : **3,7g**, **dont acides gras saturés** / of which saturates : **0,6g**, **Glucides** / Carbohydrates : **3,7g**, **dont sucres** / of which sugars : **2,6g**, **Protéines** / Protein : **1,3g**, **Sel** / Salt : **0,3g**

Critères Organoleptiques / Organoleptic Characteristics

Odeur : Caractéristiques de l'aubergine grillée	**Gout** : Aubergine et gout de grillé avec des herbes de Provence

Visa Qualité	Référence	Référence Client	Date de création	Version	Date de MAJ
CARDOSO Carine	Aubergines grillées 1kg Vanelli	6552 (154404601183)	07/2007	11	16/03/2022

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SPECIFICATION	
	AUBERGINES GRILLEES MARINEES / MARINATED GRILLED EGGPLANTS **SEAUX 1 KG**	

et des herbes de Provence **Texture** : Tendre	**Aspect** : Lamelles d'aubergines grillées, contour violet noir, chaire marron marquée et mélangées avec des épices		
Caractères Microbiologiques / Microbiological characteristics			
FMAT / Total count	10^4 UFC/g	Escherichia coli	<10 UFC/g
Entérobactérie /	<10 UFC/g	Listeria (recherche et dénombrement)	Absence/25g
ASR / Sulphite reducing bacteria	<10 UFC/g	Salmonella	Absence/25g
Staphylocoque / Positive coagulase Staphylococcus	<100 UFC/g	Bacillus cereus	<100 UFC/g
Levure & moisissures / Yeasts & molds	<100 UFC/g	Clostridium perfringens	<10 UFC/g
Les critères : *E.Coli, Listeria, Bacillus cereus, Clostridium perfringens et la Salmonella* sont contrôlés de façon périodique et ne sont pas pris en considération dans le plan d'autocontrôle systématique.			
Définition du numéro de lot / Example of Batch identification			
Exemple / Example : HQ 010 C HQ : Code Maroc/ Morocco code / 010 : Jour de production (quantième de l'année) / Date of production C : Lettre code de l'année de production/ code the year of production			
Stockage et Durée de vie			
180 jours entre 0°C et +4°C / Après ouverture : 7 jours couvert d'huile dans son emballage initial			

Conditionnement/ Emballage / Packaging/ Packing			
Spécifications	Dimensions L*l*h /L*w*h (mm)	Palettisation / Palletizing	
Seau plastique avec couvercle	198 mm	UVC/Colis (Units/box) : 4 x 1kg	Couches / palette : 12 Total colis : 120 Poids net de produit /palette : 480Kg
Carton / Cardboard	400 x 198 x 115	Colis/Couche : 10	

Sécurité Alimentaire / Food Safety
Traitement thermique/Heat treatment : **Grillées, Pasteurisées**/ Grilled & *Pasteurized*
Pesticides/Pesticide : **Produit conforme au règlement (CE) N°396/2005 du 23 février 2005, modifié par le règlement (CE) N° 178/2006 du 1er février 2006** / Directive 396/2005 from Council of 23th February 2005, relating to the fixing of maximal contents for the phytosanitary residues in fruits and vegetables, and its modifications
Métaux lourd / Heavy Metals : **Produit conforme au règlement (CE) N°1881/2006 du 19 décembre 2006 et ses modifications** / According to Regulation (CE) N°1881/2006 of the Commitee of 19th December 2006 relating to the fixing of maximal contents concerning some contaminants in food stuff,and its modifications.
Critères bactériologiques / Bacteriological characteristics : **Produit conforme au règlement (CE) 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Les critères bactériologiques tiennent compte aussi des critères FCD 2010 et internes** / According to Regulation (CE) 2073/2005 of the Committee on 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs. Criteria FCD 2010
OGM / GMO : **Produit conforme aux règlements (CE) N°1829/2003 et N°1830/2003 relatifs à l'étiquetage et à la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine et animale** / According to the European Union regulations

Visa Qualité	Référence	Référence Client	Date de création	Version	Date de MAJ
CARDOSO Carine	Aubergines grillées 1kg Vanelli	6552 (154404601183)	07/2007	11	16/03/2022

(CE) n°1829/20 03 and n°1830/2003 relating to the labelling and the traceability of products for human and animal food, and its modifications

Non Ionisé/ NON-IONISED : **Conforme à la directive (CE) n° 1992/2 et n°1999/3 et ses modifications** / According to the 1999/2 and 1999/3 directives, relating to the ionised products, and its modifications.

Emballages / Packaging : **Produit conforme au règlement 1935/2004 (abrogeant la directive 89/109) relatif aux matériaux et objets destinés à entrer au contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux** / According to the 2004/12/CE directive dispositions of the 11 Febrary 2004 and 2005/20/CE of the 9 March 2005, relating to the packaging and packaging wastes, and its modifications**.**

Produit conforme à la directive 2002/72/CE de la Commission du 6 août 2002 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires / According to the 2002/72/CE directive dispositions of the 6th august 2002 and 10/2011 regulation of the 14th january 2001 relating to the plastic objects and materials for contact with foodstuffs, and its modifications

Produit conforme à la directive 2004/12/CE du 11 février 2004 et à la directive 2005/20/CE du 9 mars 2005 modifiant la directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages / According to the 2004/12/CE directive dispositions of the 11 Febrary 2004 and 2005/20/CE of the 9 March 2005, relating to the packaging and packaging wastes, and its modifications.

Allergènes / Allergen : **Produit conforme à la directive (CE) N°2000/13 et ses modifications, concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard** / According to the 2000/13/CE directive of the 20th febrary 2000 relating to the listing of ingredients present in foods, and its modifications, our products are free from allergens. In case of allergens presence on the site or the production line, we control every contamination risks.

Absence / no foreign

Etiquetage / Labelling : **Conforme au règlement INCO 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications** / regulation EC n°1129/2011 of 25th Octobre 2011 and its modifications

Estampille sanitaire ou Code emballeur : HQ 3792

Corps Etrangers/ Foreign corp : **Absence/** no foreign