	<b>Maïs Doux et Supersweet en grains appertisés (CMD003 / CMS002)</b>		<b>SAPP.TFS.00110</b> Révision : 010
	<b>Conserve</b>	Créé le : 25/05/2001	Modifié le : 28/05/2014

## IDENTIFICATION PRODUIT

JDE PFC+	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
CMD003 6535/ 16226/ 18282/ 18284/ 18285/ 23119	Maïs doux en grains sous-vide	Maïs doux en grains sous vide appertisé
CMS002 6543/ 6546/7900 / 8776 / 18286 / 27316 / 27317 / 49111 / 6541 / 6544 / 76111 / 85917/6546/ 26519 / 26520 / 27318 / 28468 / 30937 / 46524	Maïs supersweet	
CMS003 84383		

**Origine transformation :** France, Hongrie

**Code Sanitaire :** Sans objet

## CARACTERISTIQUES PRODUITS

Le maïs doux et supersweet en grains appertisés est préparé à partir de grains de maïs doux immatures des variétés appropriées de *Zea maïs L. succharata*.

**Ingrédients :**

Maïs doux : Maïs doux en grains, eau, sucre, sel

Maïs supersweet (sauf 6543 et 6546) : Maïs doux en grains, eau, sel

Maïs supersweet (6543 et 6546) : Maïs doux en grains (sans OGM), eau, sel


DLUO	Boîtes : année de fabrication +4ans	T°C de stockage : T°C ambiante Condition de stockage : ambiance sèche
DMGRE (Date Minimum Garantie à Réception)	Boîtes : 9 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

	<b>Maïs Doux et Supersweet en grains appertisés (CMD003 / CMS002)</b>		<b>SAPP.TFS.00110</b> Révision : 010
	<b>Conserve</b>	Créé le : 25/05/2001	Modifié le : 28/05/2014

## CONDITIONNEMENT

<b>Format</b>	<b>3/1</b>	<b>4/4</b>
<b>PNT (g)</b>	1870	600
<b>PNE (g)</b>	1775	570
<b>Capacité (ml)</b>	2650	850

**Matériaux d'emballage :**

Fer, vernis de protection : à usage alimentaire

**Conditions d'utilisation et de manutention :**

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

## COMPOSITION NUTRITIONNELLE

En moyenne pour 100g de produit égoutté		CMD003	CMS002 (3/1) CMS003	CMS002 (4/4)
Energie	Kj	471	337	337
	kcal	112	80	80
Matières grasses (g)		1.3	1.9	1.9
dont acides gras saturés (g)		0.2	0.48	0.5
Glucides (g)		20.5	11.0	11.0
dont sucres (g)		3.2	5.5	5.2
Fibres alimentaires (g)		2.9 → Sources de fibres	3.8 → Riche en fibres	3.8 → Riche en fibres
Protéines (g)		3.0	2.9	2.9
Sel (g)		0.40	0.40	0.40
Vitamine B9(µg)		46.9 (24% des AQR) → Source de Vitamine B9	41.0 (20% des AQR) → Source de Vitamine B9 →	41.0 (20% des AQR) → Source de Vitamine B9 →

AQR : Apports quotidiens de référence


## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

**Aspect :** grains entiers, intègres, non éclatés, de taille homogène. Coupe franche

**Texture :** tendre à assez ferme. Croquante pour le maïs supersweet

**Saveur :** caractéristique, douce et sucrée.

**pH après stérilisation :** 5.8 à 6.8

	<b>Maïs Doux et Supersweet en grains appertisés (CMD003 / CMS002)</b>		<b>SAPP.TFS.00110</b> <b>Révision : 010</b>
	<b>Conserve</b>	Créé le : 25/05/2001	Modifié le : 28/05/2014

#### 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	
Grains éclatés	Sont considérés comme éclatés les grains complètement ouverts	5	% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Grains tachés	Sont considérés comme tachés, les grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies ou présentant un défaut de coloration notoire.	1	
Grains arrachés	Sont considérés comme grains arrachés, les grains coupés ou enlevés de l'épi de telle façon que des morceaux d'épi ou de matière dure y adhèrent.	2	
Matière végétale étrangère	Rafles, spathes, soies, graines étrangères ou de variétés de maïs de type différent, ...	0.2	
Corps étrangers	D'origine minérale, animale ou organique.	0	

## STABILITE

Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408

## DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe, Blanchiment, Emboîtage, Jutage, Sertissage /Marquage, Stérilisation, Stockage , 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.