



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Légumes : oignons, poivrons.

Tous les légumes utilisés doivent être sains, de qualité saine loyale et marchande et sans trace ni attaque de parasites ou de maladies, exempts de parties molles, moisies et de corps étrangers. Les poivrons sont épinés. Les oignons sont dépourvus de terre et de peau. Ils sont tous triés, lavés, parés puis cubetés.

Pulpe de tomates

Ce sont des cubes de tomates pelées d'une belle couleur rouge franc, dans une purée de tomates. Sans sucre, ni aromate, ni sel. Correspondant aux caractéristiques spécifiées dans la décision n°80 du CTCPA

Purée de tomates

La purée de tomates employée pour la préparation satisfait aux caractéristiques spécifiées dans la décision n°8 du CTCPA.

Autres matières premières

Les autres matières entrant dans la préparation de la Piperade sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques.

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Lavage, triage, parage des légumes
- Pesée et préparation des différents ingrédients
- Cuisson et mélange en bassines
- Détecteur de métaux
- Dosage volumétrique
- Emboîtage
- Sertissage
- Marquage
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Palettisation
- Conditionnement

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOÎTE et FONDS : vernis 2 faces BPA NI.

ÉTIQUETTE : papier 80 g/ m².

PHYSICO-CHIMIE

Tolérances	
pH	< 4,3
Indice réfractométrique (°Brix)	8 ± 1

Conforme à la réglementation en vigueur pour les pesticides et métaux lourds.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Bon goût d'oignons et de poivrons, texture liée, couleur orangée, sans saveur, ni odeur étrangère.

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Incubation 7 jours à 37°C et 55°C.

Produit stable d'un point de vue microbiologique. Absence de germes revivifiables.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **3 ans**

MARQUAGE AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DDM SUR L'UN DES FONDS :

Ex : **881 PI LG 211** → Code fabricant + Code produit + L
+ Lettre de l'année + quantième
14:28 01/07/27 → Heure de fab. + DDM

PALETTISATION

Format de l'UVC	Boîtes par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
5/1	3	11	5	55

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Piperade à la basquaise.

QUANTITÉS

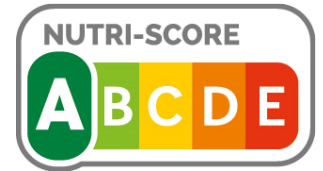
Format	5/1
Contenance (ml)	4250
Poids net (g)	4000
Nombre de portions	40

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pulpe de tomates 53%, oignons 20%, poivrons 17%, purée de tomates 6%, huile de colza, sel, sucre, jus concentré de citron, ail, poivre, correcteur d'acidité : acide citrique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

D'après la formule N° 32 509.
Légumes d'origine UE



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	139 kJ / 33 kcal	2	139 kJ / 33 kcal	2
Matières grasses	1,0 g	1	1,0 g	1
- dont acides gras saturés	0,1 g	0	0,1 g	0
Glucides	4,5 g	2	4,5 g	2
- dont sucres	3,3 g	4	3,3 g	4
Fibres alimentaires	1,3 g		1,3 g	
Protéines	0,9 g	2	0,9 g	2
Sel	1,07 g	18	1,07 g	18

Ces informations sont soumises à tolérances .

(*) Apports de Référence : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

DIVERS

À consommer de préférence avant le :
voir la date figurant sur l'un des fonds de la boîte.

Avant ouverture : se conserve dans un endroit frais et sec.

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et à consommer dans les 3-4 jours.

CONSERVES FRANCE
Domaine du Grand Frigolet
13150 TARASCON

EMB 13108 A

CONSEILS D'UTILISATION

Mélanger à la piperade des œufs battus en omelette. Laisser cuire 5 min en sauteuse tout en remuant avec une spatule. Assaisonner et servir chaud avec des tranches de jambon revenues à la poêle. Cette piperade peut aussi se consommer froide en entrée.