



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Piment fort concassé

Le piment est reçu broyé, tamisé et séché avec une granulométrie comprise entre 1 et 3 mm. Il est de couleur rouge à rouge foncé.

C'est un piment enragé, piment fort de Cayenne.

Le piment utilisé provient exclusivement de l'Asie, Inde ou d'autres pays (Espagne, Pérou, ...).

Le piment est conforme aux normes spécifiques le concernant pour ses caractéristiques physico-chimique et microbiologique.

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

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

PROCESS TUBES	PROCESS BOITES
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pesée et préparation des différents ingrédients ▪ Cuisson et mélange en bassines ▪ Pasteurisation ▪ Remplissage des tubes ▪ Sertissage ▪ Refroidissement ▪ Marquage ▪ Mise en étui et en carton ▪ Palettisation ▪ Stockage et expédition 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pesée et préparation des différents ingrédients ▪ Cuisson et mélange en bassines ▪ Détecteur de métaux ▪ Emboîtement ▪ Sertissage ▪ Marquage ▪ Pasteurisation ▪ Refroidissement ▪ Palettisation ▪ Conditionnement

Les caractéristiques générales du produit ainsi que les caractères de qualité sont basés sur les usages culinaires.

PHYSICO-CHIMIE

Tolérances	
pH	< 4,5
Indice réfractométrique (°Brix)	8,5 – 12,5

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

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

L'harissa est de couleur rouge-orangé, sa texture est assez épaisse, avec présence de témoins de piments.

Il offre un bon goût et odeur caractéristiques et puissants, sans goût, ni odeurs étrangères.

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Boîtes : Incubation 7 jours à 37°C et 55°C.

Tubes : Incubation 7 jours à 37°C et 21 jours à 32°C

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 :

Boîte : Ex : **881 HA LG211** → Code fabricant + Code produit + L

+ Lettre de l'année + quantième

12:13 01/07/27 → Heure de Fabrication + DDM

Tubes : Ex : **LG211 12:13**

01/07/20AA

Etuis : Ex : **LG211**

01/07/20AA

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOITE ET FOND : Empilable, OF (ouverture facile), boîte nue, fond verni, BPA NI.

ETIQUETTE : Papier 80 g/ m²

TUBE : souple en aluminium, verni intérieurement, glissé à l'intérieur d'un étui carton.

PALETTISATION

Format de l'UVC	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
1/2	12	12	12	144
Tube 120 g	24	12	7	84

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

DÉNOMINATION

Condiment à base de piment rouge et d'ail

QUANTITÉS

Format	1/2	T 120 g
Contenance (ml)	425	140
Poids net (g)	400	120
Nombre de portions	40	12

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Piment fort réhydraté 90%, amidon modifié de maïs, sel, ail, coriandre, carvi, correcteur d'acidité : acide citrique.

Peut contenir des traces de **céleri, moutarde, gluten et sésame.**

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

D'après les formules :

45574 et SRRD 027

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 10 g	% AQR* par portion
Énergie	241 kJ / 58 kcal	3	24 kJ / 6 kcal	0
Matières grasses	1,9 g	3	0,2 g	0
- dont acides gras saturés	0,3 g	2	0,0 g	0
Glucides	6,2 g	2	0,6 g	0
- dont sucres	0,6 g	1	0,1 g	0
Fibres alimentaires	4,6 g		0,5 g	
Protéines	1,7 g	3	0,2 g	0
Sel	2,2 g	37	0,22 g	4

Ces informations sont soumises à tolérances .

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

DIVERS

Format	DDM	Conseils de conservation
Boîte	A 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 : Se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur dans un récipient non métallique.
Tube	A consommer de préférence avant le : Voir la date figurant sur le bas du tube + sur l'étui.	Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec. Après ouverture : Se conserve 3 semaines au réfrigérateur

CONSERVES FRANCE
Domaine du Grand Frigolet
13150 TARASCON

EMB 13108 A

CONSEILS D'UTILISATION

Assaisonnement extrêmement fort des "Pays du Soleil", et s'utilisant en petites quantités, l'Harissa est très économique. Il réhausse le goût de toutes vos préparations chaudes ou froides, couscous, goulasch, potages de haricots à la Serbe, steak tartare, pâtes, riz, viandes froides, poissons...

Il donne aussi du piquant aux mayonnaises et sauces relevées.