



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Légumes : courgettes, oignons, aubergines, 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. Les courgettes et les aubergines sont équeutées.

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 caractéristique 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
- Emboîtement
- Sertissage
- Marquage
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Palettisation
- Conditionnement

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOÎTE & FONDS : vernis intérieurement BPA NI.

ÉTIQUETTE : papier 80 g/ m²

Les boîtes sont avec ouverture facile (OF).



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

PHYSICO-CHIMIE

Tolérances	
pH	< 4,5

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

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Mélange harmonieux des différents légumes, sauce de couleur claire.

Bon goût de légumes caractéristiques de la ratatouille, sans saveur, ni odeurs étrangères.

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 RAC 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
1/2	12	12	12	144
4/4 en colis filmés	12	6	12	72
4/4 en barquettes open top	12	7	11	77

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Ratatouille.

QUANTITÉS

Format	1/2	4/4
Contenance (ml)	425	850
Poids net (g)	375	750
Nombre de portions	2	4

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS: Courgettes 35%, pulpe de tomates 30%, purée de tomates 12%, oignons 8%, aubergines 3%, poivrons 3%, sucre, amidon modifié de maïs, huile de colza, sel, huile d'olive vierge, jus concentré de citron, ail, thym, poivre, correcteur d'acidité: acide citrique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

D'après la formule 32 550.

Légumes origines UE



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

PAR CALCUL EN ATTENTE DES ANALYSES	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* par 100 g	Par portion de 187,5 g	% AQR* par portion
Énergie	194 kJ / 46 kcal	2	364 kJ / 87 kcal	4
Matières grasses	1,3 g	2	2,4 g	3
- dont acides gras saturés	0,5 g	3	0,9 g	5
Glucides	6,5 g	3	12,2 g	5
- dont sucres	4,8 g	5	9,0 g	10
Fibres alimentaires	1,7 g		3,2 g	
Protéines	1,3 g	3	2,4 g	5
Sel	0,84 g	14	1,58 g	26

Ces informations sont soumises à tolérances .

(* Apports de Références : 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

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

Se consomme froide ou chaude (réchauffer sans cuire à feu doux dans une casserole ou une poêle).

Chaud : en garniture d'omelette, côte de porc, tourte au saumon, escalope de volaille, steak haché, navarin, œufs brouillés.

Froid : en entrée, avec riz ou œufs durs.