 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : poivron piquillo 80/100 pelé boîte 3/1 - (CODE 1576 -5POPR070) Origine : Pérou <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : JYRELA	Version : d Mise à jour : 12/05/2023 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	poivrons préparés à partir de poivrons <i>Capsicum Annuum</i> entiers, frais et sains de variété piquillo selon les bonnes pratiques de fabrication. Produit pasteurisé.		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 09465 8 GTIN colis : 1 35 74980 09465 5 GTIN palette : 5 35 74980 09465 3		
Composition et origines	poivron piquillo <i>Capsicum annum</i>	Pérou	76%
	eau	Pérou	18,67%
	sucre	Pérou [canne à sucre]	4,08%
	sel	Pérou	0,66%
	acidifiant : acide citrique E330 affermissant : chlorure de calcium E509	Autriche, Canada Finlande, Italie	0,42% 0,17%
Contenance	2650 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de l'humidité, et de la chaleur		
DDM après ouverture	5 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : poivron piquillo, eau, sucre, sel, acidifiant : acide citrique, affermissant : chlorure de calcium		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique
Saveur	caractéristique du poivron
Odeur	caractéristique
Aspect	ferme

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES


	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)		2500	
Poids Net Egoutté (g)		1900	
Calibre – Métrologie	80 à 100 unités par boîte		
Indice réfractométrique	8,0°Brix		10°Brix
Taux de sel	0,65%		0,9%
pH			4,3

DEFAUTS

Matière étrangères	absence
Peaux	< 1 cm ² / unité
Pépins	< 6 / unités
Autres défauts	<10%

CONTAMINANTS

Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) (et toutes ses versions ultérieures)
OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)
Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : poivron piquillo 80/100 pelé boîte 3/1 - (CODE 1576 -5POPR070) Origine : Pérou <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : JYRELA	Diffusion : non contrôlée Version : d Mise à jour : 12/05/2023 Page : 2 sur 2

Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives
----------------------	---

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation - arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408
------------------	--

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	<0,5	Protéines (en g)	1,5
Dont acides gras saturés (en g)	0	Sel (en g)	0,88
Glucides (en g)	5,4	Energie en kJ	129,0
Dont sucres (en g)	4,5	Energie en kcal	30,0
Fibres (en g)	1,4		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	2,500	1,900	2,750	155	155	153
Colis	barquette carton + thermorétractable	15	11,4	17,3	470	312	157
Palette	bois	675	513	799	1200	800	1130

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
6	5	9	45
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	30	270

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Etiquette "N° de lot : sur le dessus de la boîte." Jet d'encre sur le couvercle : "CC L a123 P LC" CC : cycle de stérilisation ; L : lot ; a : année de production ; 123 : quantième de production ; P LC : code usine
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir sur le dessus de la boîte" Jet d'encre sur la boîte : "DLUO jj.mm.aaaa" [fin de mois]

*Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.*