



SOCIETE EUROPEENNE DE  
PRODUITS ALIMENTAIRES  
SAS au capital de 200 000€

# FICHE TECHNIQUE

Document : FT-V1

Diffusion : **Non Contrôlée**

Dénomination : **POIVRON PIQUILLO ENTIER PELE NATUREL 20/30  
BOITE 4/4 - CODE 1600  
(5POPR076) NA**

Version : 2

Mise à Jour : 18/01/2024

Page : 1/3

Lieu de dernière  
transformation: **PEROU**

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	poivrons préparés à partir de poivrons Capsicum Annum entiers, frais et sains de variété piquillo selon les bonnes pratiques de fabrication. Ils sont pelés, lavés, conditionnés puis soumis à un traitement thermique pour en assurer la stabilité commerciale. Produit pasteurisé		
Dénomination légale	Poivron piquillo entier pelé 20 à 30 unités		
Gencod	GTIN UVC : 3574980094689		
	GTIN Colis: 13574980094686		
	GTIN Palette: 53574980094684		
DDM	4 ans, à température ambiante, à l'abri de la lumière, de l'humidité et des fortes variations de température		
DDM après ouverture	5 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Liste des ingrédients	Poivron piquillo, eau, sucre, sel, acidifiant: acide citrique, affermissant: chlorure de calcium		
Contenance	850 mL		
Compositions et Origines	<b>Compositions</b>	<b>Origine</b>	<b>%</b>
	Poivron piquillo Capsicum annum	Pérou	75
	Eau	Pérou	19,56
	Sucre	Pérou	4,5
	Sel	Pérou	0,65
	Acidifiant: Acide citrique E330	Chine	0,2
	Affermissant: Chlorure de calcium E509	Finlande, Italie	0,09

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)		800	
Poids net égoutté (g)		600	
Calibre - Métrologie (unités/boite)	20		30
Indice Réfractométrique (° Brix)	8		10
pH			4,3
Taux de sel (%)	0,65		0,9

## CONTAMINANTS

Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) et toutes ses versions ultérieures
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM Etiquetage conventionnel Coformité 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
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
Métaux lourds	Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006



SOCIETE EUROPEENNE DE  
PRODUITS ALIMENTAIRES  
SAS au capital de 200 000€

# FICHE TECHNIQUE

Dénomination : **POIVRON PIQUILLO ENTIER PELE NATUREL 20/30  
BOITE 4/4 - CODE 1600  
(5POPR076) NA**

Lieu de dernière  
transformation: **PEROU**

Document : FT-V1

Diffusion : **Non Contrôlée**

Version : 2

Mise à Jour : 18/01/2024

Page : 2/3

## ALLERGENES

Céréales contenant du gluten	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence
Oeufs et produits à base d'oeufs	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence
Arachides et produits à base d'arachides	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence
Lait et produits à base de lait	Absence
Fruits à coques	Absence
Céleris et produits à base de céleris	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence
Graines de sésames et produits à base de sésames	Absence
Sulfites et anhydride sulfureux	Absence
Lupins et produits à base de lupins	Absence
Mollusques et produit à base de mollusques	Absence

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Couleur	rouge uniforme caractéristique de la variété
Saveur	caractéristique du poivron
Odeur	caractéristique du poivron
Aspect	tendre

## DEFAUTS

Matière étrangères	absence
Peaux	Peaux Brûlés < 1 cm2/unité
Pépins	< 6 unités/pièce
Défauts produits	Autres dafauts: < 10%

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation - Norme Afnor V08-408
-----------	---

## CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES pour 100g

Energie(Kj)	129
Energie(Kcal)	30
Matières grasses(g)	0
Dont acides gras saturés(g)	0
Glucides(g)	5,4
Dont sucres(g)	4,5
Fibres(g)	1,4
Protéines(g)	1,5
Sel(g)	0,88

## CONDITIONNEMENT



SOCIETE EUROPEENNE DE  
PRODUITS ALIMENTAIRES  
SAS au capital de 200 000€

# FICHE TECHNIQUE

Document : FT-V1

Diffusion : **Non Contrôlée**

Dénomination : **POIVRON PIQUILLO ENTIER PELE NATUREL 20/30  
BOITE 4/4 - CODE 1600  
(5POPR076) NA**

Version : 2

Mise à Jour : 18/01/2024

Page : 3/3

Lieu de dernière  
transformation: **PEROU**

	Poids (en Kg)			Dimensions (en mm)		
	Net	Net Egoutté	Brut	Longueur	Largeur	Hauteur
<b>UVC</b>	0,80	0,60	0,89	100,00	100,00	119,00
<b>Colis</b>	9,60	7,20	10,80	409,00	308,00	120,00
<b>Palette</b>	691,20	518,40	803,00	1 200,00	800,00	1 590,00

## PALETISATION

PCB	PCB / Couche	Couches / Palette	PCB / Palettes
12	6	12	72
Type Palette	Gerbage	UVC / Couche	UVC / Palette
Palette(s) Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	72	864

## TRACABILITE

Définition d'un Lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	CC LYYDDDPLC 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	"jj/mm/aaaa"