



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6037 CREME D'ARTICHAUTS X 6	Rev. 01 du 03/07 Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Crème à base d'artichauts frais, obtenue à partir de coeurs d'artichauts entiers hachés finement et coupés en morceaux, mélangés avec de l'huile et des ingrédients aromatisants.

UTILISATION

Idéale pour accompagner les pâtes et le riz, pour farcir, pour garnir ou pour préparer des rôtis.

INGRÉDIENTS

Artichauts (75%), huile de tournesol (15%), eau, sel, ail (0.1%), poivre, arôme naturel, extrait de levure, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide L-Ascorbique.

Traces éventuelles de **LAIT et PRODUITS A BASE DE LAIT, FRUITS A COQUES**.

ORIGINE MATIERE PREMIERE : Artichauts d'Italie

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : vert clair

Odeur : intense d'artichauts cuits, absence d'odeurs anormales

Goût : intense de l'artichaut, légèrement poivré, absence de goûts anormaux

Consistance : Morceaux tendres bien perceptibles, non durs, mélangés à une partie crémeuse et légèrement dense

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Charge bactérienne totale < 100 UFC / Gr

Bacilles < 100 UFC / Gr

Clostridies Sulfites réducteurs < 100 UFC / Gr

Coliformes/Enterobactériacés Absent

Escherichia Coli Absent

Bacilles Cereus Absent

Staphylocoque Aureus Absent

Listeria Absent

Salmonelle Absent

Clostridium Perfringens Absent

Bactéries lactiques Absent

Levures Absent

Moisissures Absent

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

Dernières mise à jour: 10.08.2020

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE**

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6037

Rev. 01 du
03/07

CREME D'ARTICHAUTS X 6

Page 2 de 4

PROCESSUS DE FABRICATION

Après un tri rigoureux, une partie des artichauts est écrasée jusqu'à l'obtention d'un velouté, une autre partie est hachée de manière à obtenir de petits morceaux. Ils sont ensuite mélangés ensemble dans une bassine de cuisson.

Le produit est mis sous vide dans des boîtes en fer blanc, fermé hermétiquement puis soumis à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 1/1.

Poids net: 0,800 kg

Capacité: 850 ml

Format de vente: 6 BOÎTES.

Disponible en format de 24: OUI

Poids brut emballage:

Poids brut colis:

INFORMATIONS DE CONSERVATION DU PRODUIT

Date limite d'utilisation optimale: 36 Mois

Conservation produit fermé: DANS UN LIEU FRAIS ET SEC

Conservation produit ouvert: TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRÉE

Durée de vie produit ouvert: SE CONSERVE 7-8 JOURS

Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: BOÎTE SANS BPA

Hauteur: 118,0 mm

Diamètre: 99,0 mm

Poids emballage: 83,76 g

Dernières mise à jour: 10.08.2020

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6037

Rev. 01 du
03/07

CREME D'ARTICHAUTS X 6

Page 3 de 4

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON.
Longueur emballage secondaire: 310,0 mm
Largeur emballage secondaire: 205,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 2,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 310*205*119
Poids emballage secondaire: 25,00 g
Poids du film: 15,00 g

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 12
Couches par palette: 12
Cartons par palette: 144

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 10
Cartons par palette: 160

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 16
Cartons par palette: 256

Code EAN

EAN13: 8004980000373
ITF14: 08004980160374

Dernières mise à jour: 10.08.2020
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6037

Rev. 01 du
03/07

CREME D'ARTICHAUTS X 6

Page 4 de 4

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 886 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 212 kcal
Matières grasses: 15,7 g
Dont acides gras saturés: 1,8 g
Glucides: 7,1 g
dont sucres: 5,4 g
Protéines: 7,7 g
Sel: 1,40 g
Fibres: 6,0 g

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Adapté aux végétariens: OUI
Adapté aux végétariens: OUI
Adapté aux malades coeliaques: OUI
Contient de l'alcool: NON
Contient de la viande de porc: NON

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 4,30 - 4,70
NaCl: 0,9 - 1,8 %

Dernières mise à jour: 10.08.2020
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ