

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6038	Rev. 01 du 03/07
ARTICHAUTS SAUTES X 6	Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Artichauts sélectionnés, nettoyés, privés de leur tige et de leurs feuilles externes, pour obtenir les cœurs d'artichauts. Ils sont ensuite coupés en deux et cuits dans de l'huile et des ingrédients aromatisants.

UTILISATION

Ideals comme entrée, excellents comme plat d'accompagnement, et sont à la disposition de la fantaisie et de la créativité du Chef.

INGRÉDIENTS

Artichauts (58%), huile de tournesol (34% min.), sel, persil (1% min.), ail, poivre, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide L-ascorbique.

Traces éventuelles de **LAIT et traces de lait, CELERI, FRUITS A COQUES.**

ORIGINE MATIERE PREMIERE : Italie

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : vert-gris clair qui tend au jaunâtre, homogène sans tâches obscures, avec du persil.

Goût : de l'artichaut et touche perceptible de grillade

Odeur : d'artichaut cuit et d'ingrédients aromatisants (ail)

Consistance : ferme à la coupe et tendre à la mastication

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale mésophile < 100 UFC / Gr

Bactéries lactiques < 1 UFC / Gr

Levures < 1 UFC / Gr

Moisissures < 1 UFC / Gr

Salmonelle < 1 UFC / Gr

Listeria Monocytogènes < 1 UFC / Gr

Staphylocoque Aureus < 1 UFC / Gr

Bacilles Cereus < 10 UFC / Gr

Bacilles ssp < 100 UFC / Gr

Escherichia Coli < 1 UFC / Gr

Coliformes totaux < 1 UFC / Gr

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

Dernières mise à jour: 28.02.2020
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6038	Rev. 01 du 03/07
ARTICHAUTS SAUTES X 6	Page 2 de 4

Les artichauts frais sont nettoyés, coupés puis mis dans des boîtes en fer blanc. Les boîtes, sont remplies avec un liquide d'assaisonnement chaud, sont mises sous vides, fermées hermétiquement et soumises à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps à température ambiante.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) 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
Nombre de pièces par carton: 28 - 38
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: 10 jj si recouvert du liquide
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

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6038

Rev. 01 du
03/07

ARTICHAUTS SAUTES 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: 8004980000380
ITF14: 08004980160381

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 1561 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 373 kcal
Matières grasses: 35,3 g
Dont acides gras saturés: 3,9 g
Glucides: 5,5 g
dont sucres: 4,2 g
Protéines: 6,0 g
Sel: 1,20 g

Dernières mise à jour: 28.02.2020
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6038

Rev. 01 du
03/07

ARTICHAUTS SAUTES X 6

Page 4 de 4

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: 4,10 - 4,40

Dernières mise à jour: 28.02.2020
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ