

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6054

Rev. 01 du
03/07

COURGETTES GRILLEES X 6

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Courgettes fraîches, de moyenne et petite taille, coupées en tranches sur la longueur, grillées et assaisonnées à l'huile.

UTILISATION

Ideales comme antipasto, excellentes comme accompagnement et pour la décoration des plats.

INGRÉDIENTS

Courgettes (57% min.), huile de tournesol (42% min.), vinaigre de pomme, sel, persil (0.1% min.), épices et herbes aromatiques, correcteur d'acidité : acide citrique

Traces éventuelles de **CELERI**.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance : ferme et compacte

Couleur : claire à l'intérieur des tranches, vert intense le long des bords, avec rayures typiques de la courgette.

Odeur : caractéristique du produit grillé

Goût : caractéristique de la courgette grillée, légèrement vinaigré.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale	< 100 UFC / Gr
Bacilles	< 100 UFC / Gr
Clostridies Sulfites réducteurs	< 100 UFC / Gr
Coliformes / Entérobactériacée	Absent
E. Coli	Absent
Bacillus Cereus	Absent
S 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.

PROCESSUS DE FABRICATION

Une fois sélectionnée, la matière première est lavée et coupée en tranches, puis grillée avant d'être refroidie.

Un mélange d'épices est ensuite ajouté, avant de procéder au

Dernières mise à jour: 21.10.2014
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6054

Rev. 01 du
03/07

COURGETTES GRILLEES X 6

Page 2 de 4

conditionnement et à la fermeture de la boîte.
Le produit ainsi mis en boîte est soumis à une opération de
pasteurisation.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A

Via traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 1/1.
Poids net: 0,750 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: 30 Mois
Conservation produit fermé: DANS UN LIEU FRAIS ET SEC
Conservation produit ouvert: TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRÉE
Durée de vie produit ouvert: SE CONSERVE 2-3 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

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

Dernières mise à jour: 21.10.2014
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6054	Rev. 01 du 03/07
COURGETTES GRILLEES X 6	Page 3 de 4

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: 8004980000540
ITF14: 08004980160541

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 1608 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 384 kcal
Matières grasses: 41,9 g
Dont acides gras saturés: 4,7 g
Glucides: 0,8 g
dont sucres: 0,7 g
Protéines: 0,7 g
Sel: 1,00 g
Fibres: 0,7 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

Dernières mise à jour: 21.10.2014
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6054

Rev. 01 du
03/07

COURGETTES GRILLEES X 6

Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 3,60 - 4,10

NaCl: 1,00 - 2,20 %

Dernières mise à jour: 21.10.2014
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ