

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6057

Rev. 01 du
03/07

AUBERGINES GRILLEES X 6

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aubergines sélectionnées pour leur variété et leur taille, coupées en tranches dans le sens de la longueur, grillées et aromatisées à l'huile.

UTILISATION

Idéales à l'apéritif, excellentes comme accompagnement et pour garnir les pizzas.

INGRÉDIENTS

Aubergines (57%), huile de tournesol (42%), sel, vinaigre de pomme, persil, piment, ail, origan, correcteur d'acidité : acide citrique.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance : typique, tendre et compacte

Couleur : typique du produit, beige et marron

Odeur : caractéristique du produit grillé

Goût : typique d'aubergines grillées, légèrement piquant et vinaigré.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale	< 100 UFC / Gr
Bacilles	< 100 UFC / Gr
Clostridies Sulfites réducteurs	< 100 UFC / Gr
Coliformes / Entérobactéries	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 privée de la partie haute du légume avant d'être coupée. Après avoir été grillée, elle est refroidie et un mélange d'épices est ajouté.

Le conditionnement s'ensuit avant fermeture de la boîte.

Le produit ainsi mis en boîte est soumis à un processus de pasteurisation, qui garantit la stabilité du produit dans le temps à

Dernières mise à jour: 20.01.2015
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6057

Rev. 01 du
03/07

AUBERGINES GRILLEES X 6

Page 2 de 4

température ambiante.

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: 20.01.2015
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6057

Rev. 01 du
03/07

AUBERGINES 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: 8004980000571

ITF14: 08004980160572

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 1631 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 390 kcal
Matières grasses: 42,0 g
Dont acides gras saturés: 4,7 g
Glucides: 1,5 g
dont sucres: 1,5 g
Protéines: 0,6 g
Sel: 1,00 g
Gras insaturés: 14,0 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

Dernières mise à jour: 20.01.2015
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6057	Rev. 01 du 03/07
AUBERGINES GRILLEES X 6	Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 3,70 - 4,00

NaCl: 1,20 - 2,30 %

Dernières mise à jour: 20.01.2015
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ