

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 59

Rev. 01 du
03/07

ARTICHAUTS A LA ROMAINE A L'HUILE 3/1

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Artichauts sélectionnés et nettoyés, légèrement aromatisés, et assaisonnés dans l'huile. Une partie de la tige est conservée.

UTILISATION

Idéals comme hors-d'oeuvre ou accompagnement, à la romaine ou au fromage.

INGREDIENTS

Artichauts (59%), huile d'olive (17%), eau, persil (0.4%), sel, ail, poivre, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide L-ascorbique.

ORIGINE MATIERE PREMIERE : Italie

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italie

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance : ferme à la coupe et mou à la mastication

Couleur: vert gris clair typique de l'artichaut avec des touches jaunâtres, homogène

Odeur: typique de l'artichaut avec une note d'ail

Goût: typique de l'artichaut et des ingrédients aromatisants (ail, poivre)

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale	<100 UFC/G
Bactéries lactiques	< 1 UFC/G
Levures	< 1 UFC/G
Moisissures	< 1 UFC/G
Salmonelle	< 1 UFC/G
Listeria monocytogenes	< 1 UFC/G
Staphylocoque Aureus	< 1 UFC/G
Bacilles Cereus	< 10 UFC/G
Bacilles ssp	< 100 UFC/G
Escherichia Coli	< 1 UFC/G
Colyformes Total	< 1 UFC/G

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

Les artichauts frais, sont nettoyés, ébouillantés, puis sélectionnés

Dernières mise à jour: 20.02.2020
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 59	Rev. 01 du 03/07
ARTICHAUTS A LA ROMAINE A L'HUILE 3/1	Page 2 de 4

et mis en boîte. Les boîtes sont remplies d'un liquide d'assaisonnement et assujetties à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps à température ambiante.

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 3/1
Poids net: 2,500 kg
Capacité: 2650 ml
Format de vente: 6 BOÎTES.
Nombre de pièces par carton: 22 - 28
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: 151,5 mm
Diamètre: 155,0 mm
Poids emballage: 240,85 g

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON.
Longueur emballage secondaire: 475,0 mm
Largeur emballage secondaire: 315,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 2,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 475*315*152
Poids du carton: 56,00 g
Poids du film: 40,00 g

Dernières mise à jour: 20.02.2020
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 59

Rev. 01 du
03/07

ARTICHAUTS A LA ROMAINE A L'HUILE 3/1

Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 5
Couches par palette: 9
Cartons par palette: 45

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 7
Couches par palette: 9
Cartons par palette: 63

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 8
Couches par palette: 13
Cartons par palette: 104

Code EAN

EAN13: 8004980000595

ITF14: 08004980100592

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 906 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 216 kcal
Matières grasses: 17,9 g
Dont acides gras saturés: 2,8 g
Glucides: 5,5 g
dont sucres: 4,2 g
Protéines: 6,0 g
Sel: 1,30 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: 20.02.2020
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Code 59

ARTICHAUTS A LA ROMAINE A L'HUILE 3/1

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 4,25 - 4,45

Dernières mise à jour: 20.02.2020
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ