

 <p>INDUSTRIA ALIMENTARE SPA SPECIALITA' PER LA RISTORAZIONE</p>	<h2>FICHE TECHNIQUE</h2> <h3>6060 CŒURS D ARTICHAUTS A L'HUILE D OLIVE *6</h3>	<p>Mod POQ 02/24 Rev 01 del 03/07</p>
---	--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT : Artichauts de première qualité à l'huile d'olive.

UTILISATION : Idéal pour la préparation de hors d'œuvres.

INGRÉDIENTS : Artichauts (64% min.), huile d'olive (35% min.) composée d'huiles d'olives raffinées et d'huiles d'olives vierges, vinaigre de vin, sel, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide L-ascorbique

Produit dans un établissement qui utilise également du poisson, des crustacés, des mollusques, des produits à base d'œufs, de céréales contenant du gluten, du soja, du lait et dérivés, du céleri, de la moutarde et des fruits à coque.

ORIGINE MATIERE PREMIERE : ITALIE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : vert-gris clair ou jaunâtre, homogène, présence possible de nervures rosées

Odeur : typique de l'artichaut

Goût : d'artichaut, légèrement vinaigré

Consistance : ferme à la coupe et à la mastication

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Concentration microbienne totale < 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

Staphylocoques Aureus < 1 UFC / GR

Bacillus Cereus < 10 UFC / GR

Bacilles ssp < 100 UFC / GR

Escherichia Colli < 1 UFC / GR

Coliformes Totaux < 1 UFC / GR

OGM :

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

<p>Dernières mises à jour: 31.08.2010</p>	<p>Vérification: 15.02.2013</p>	<p>Approuvé par: RAQ</p>
--	--	---------------------------------

 <p>INDUSTRIA ALIMENTARE SPA SPECIALITA' PER LA RISTORAZIONE</p>	<h2>FICHE TECHNIQUE</h2> <h3>6060 CŒURS D ARTICHAUTS A L'HUILE D OLIVE *6</h3>	<p>Mod POQ 02/24 Rev 01 del 03/07</p>
---	--	---

PROCESSUS DE FABRICATION :

L'artichaut frais, après avoir été ébouillanté et nettoyé, est coupé soigneusement puis mis dans des boîtes en fer blanc.

Les boîtes sont ensuite recouvertes d'huile d'olive puis mises sous vide et fermées hermétiquement avant d'être soumises à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps à température ambiante.

DONNEES SUR LE PRODUIT :

Confection : conserve 1 kg
Poids net : 0.780 kg
Capacité : 850 ml
Format de vente : 6 boîtes
Nombre de pièces par boîtes : 32-42

CONSERVATION :

Temps maximum de conservation : 36 mois
Conservation du produit fermé : en lieu frais et sec
Conservation du produit ouvert : à température de réfrigération
Durée de vie du produit ouvert : 5 à 8 jours
Conservation lors du transport : à température ambiante

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE PRIMAIRE :

Description de l'emballage primaire : conserve E3/1DD
Dimension de l'emballage primaire : hauteur : 118.0 mm / diamètre : 99.0 mm
Poids de l'emballage primaire : 83.76 gr

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE SECONDAIRE :

Description de l'emballage secondaire : fardeau
Dimension de l'emballage secondaire mm : 310*208*118
Longueur de l'emballage : 310.0 mm
Largeur de l'emballage : 208.0 mm
Hauteur de l'emballage : 2.0 mm
Poids de l'emballage secondaire : 23.00 gr
Poids du film : 19.00 gr

<p>Dernières mises à jour: 31.08.2010</p>	<p>Vérification: 15.02.2013</p>	<p>Approuvé par: RAQ</p>
---	---------------------------------	--------------------------



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02/24
Rev 01 del 03/07

6060 CŒURS D ARTICHAUTS A L'HUILE D OLIVE *6

PALETTISATION :

Format standard palette : 80*120
Nombre de colis par couche : 12
Nombre de couches par palette : 11
Nombre de colis par palette : 132

CODE EAN :

EAN13 : 8004980000601
ITF14 : 08004980160602

VALEURS NUTRITIONNELLES X 100 GR :

Valeur énergétique (kcal) : 368.00 kcal
Valeur énergétique (kj) : 1540.00 kj
Glucides : 6.00 gr
Protéines : 6.60 gr
Matières grasses : 35.50 gr
Matières grasses saturées : 5.70 gr
Matières grasses insaturées : 29.20 gr
Fibres : 5.10 gr
Sodium : 600.00 mg

ALLERGENES :

Absence d'allergènes : oui

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Adapté aux végétariens : oui
Adapté aux végétaliens : oui
Adapté aux cœliaques : oui
Contient de l'alcool : oui
Contient de la viande de porc : non

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES :

PH : 3.60 – 4.20

Dernières mises à
jour: 31.08.2010

Vérification: 15.02.2013

Approuvé par: RAQ