



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6208	Rev. 01 du 03/07
POIVRONS ROTIS AU NATUREL X 6	Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Poivrons rouges et jaunes, parfaitement mûrs et charnus, grillés avec une innovante technique qui élimine la peau, tout en maintenant la consistance du légume.

UTILISATION

Antipasto de grande qualité, excellent comme garniture et pour servir avec la « Bagna Cauda ».

INGRÉDIENTS

Poivrons, eau, sel, correcteur d'acidité : acide citrique.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : tranches rouges et jaunes
Odeur : caractéristique du produit grillé
Goût : typique du poivron rôti
Consistance : charnue

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 monocytogenes < 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

Après avoir été nettoyés, les poivrons sont déroulés, triés, grillés, pelés et coupés en tranches. Le produit ainsi obtenu est dosé dans les boîtes en fer blanc et recouvert d'un liquide naturel. Puis les boîtes sont mises sous vide et fermées, et soumises à un traitement thermique, qui garantit le maintien des caractéristiques organoleptiques et assure, en même temps, hygiéniques sanitaires.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARI SPA

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma), Italie

Dernières mise à jour: 04.03.2015
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Code 6208

POIVRONS ROTIS AU NATUREL X 6

Page 2 de 4

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
Poids net égoutté déclaré: 0,550 kg
Nombre de pièces par carton: 6 - 14
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: SE CONSERVE 2-3 JOURS
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: BOÎTE FER BLANC DOU. DOR.E3/1.
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: 04.03.2015
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6208

Rev. 01 du
03/07

POIVRONS ROTIS AU NATUREL 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: 8004980002087

ITF14: 08004980162088

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 104 kJ

Valeur énergétique (Kcal): 25 kcal

Matières grasses: 0,6 g

Dont acides gras saturés: 0,2 g

Glucides: 3,5 g

dont sucres: 3,4 g

Protéines: 0,7 g

Sel: 0,80 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: 04.03.2015

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6208 POIVRONS ROTIS AU NATUREL X 6	Rev. 01 du 03/07 Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 3,85 - 4,26

Dernières mise à jour: 04.03.2015
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ