

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6225

Rev. 01 du
03/07

FILETS DE POIVRONS A L'HUILE X 6

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Poivrons rouges et jaunes en filet, dans l'huile.

UTILISATION

Grâce à leur recette délicate, ils sont excellents pour diverses préparations gastronomiques: pizzas, entrées et plats d'accompagnement, pour assaisonner les plats de pâtes ou de riz, chauds comme froids, et pour garnir des sandwichs et des focaccias.

INGRÉDIENTS

Poivrons (80%), huile de tournesol (19%), sel, correcteur d'acidité : acide lactique, antioxydants : acide l-Ascorbique. SANS GLUTEN.

Traces éventuelles de **LAIT et PRODUITS A BASE DE LAIT, CELERI, FRUITS A COQUES.**

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance : ferme typique du poivron

Couleur : rouge et jaune

Odeur : délicat du poivron

Goût : délicat du poivron

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.

PROCESSUS DE FABRICATION

Après un nettoyage soigné, les poivrons sont privés de leur centre, cuits et coupés en filet. Ils sont ensuite placés dans les boîtes en fer blanc avant d'être recouverts d'huile.

Après mise sous vide et fermeture des boîtes, le produit est soumis à

Dernières mise à jour: 31.03.2017

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6225	Rev. 01 du 03/07
FILETS DE POIVRONS A L'HUILE X 6	Page 2 de 4

un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia

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 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 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: 31.03.2017
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 6225

FILETS DE POIVRONS A L'HUILE 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: 8004980002254

ITF14: 08004980162255

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 841 kJ

Valeur énergétique (Kcal): 201 kcal

Matières grasses: 20,2 g

Dont acides gras saturés: 2,2 g

Glucides: 3,3 g

dont sucres: 3,3 g

Protéines: 0,7 g

Sel: 1,00 g

Fibres: 1,5 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: 31.03.2017

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6225	Rev. 01 du 03/07
FILETS DE POIVRONS A L'HUILE X 6	Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 3,90 - 4,30

Dernières mise à jour: 31.03.2017
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ