



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6343 CREME DE POIVRONS 1/2 X 6	Rev. 01 du 03/07 Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Crème à base de poivrons rouges et jaunes.

UTILISATION

Idéale pour agrémenter des plats, réaliser des tartes salées, des bruschettas, et pour farcir des sandwiches ou paninis.

INGRÉDIENTS

Poivrons rouges et jaunes (79%), huile de tournesol, câpres (3%), vinaigre de vin, sucre, farine de **BLE, ANCHOIS (POISSON)** (3%), sel, ail (0.2%), poivre, piment, extrait de levure, arôme naturel, antioxydants : acide L-ascorbique, correcteur d'acidité : acide lactique.

Peut contenir du **LAIT et PRODUITS A BASE DE LAIT, CELERI, FRUITS A COQUES**.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance : crémeuse et à tartiner

Couleur : rouge, orangée

Odeur : intense de poivrons

Goût : typique du poivron, notes délicates de câpres et d'anchois.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration totale de bactéries < 100 UFC / GR

Bacilles < 100 UFC / GR

Clostrides sulfite réductrices < 100 UFC / GR

Coliformes / Enterobactériacée Absents

E.Coli Absent

Bacillus Cereus Absent

S.Aureus Absent

Lystéria 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

Après avoir été nettoyés et cuits, une partie des poivrons est coupée en petits morceaux et l'autre partie est hachée finement, le tout est

Dernières mise à jour: 16.07.2018

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6343	Rev. 01 du 03/07
CREME DE POIVRONS 1/2 X 6	Page 2 de 4

mélangé et chauffé à 80°C, avec des ingrédients savoureux.
Le produit ainsi obtenu transvasé dans des boîtes, mis sous vide puis fermé hermétiquement. Il est ensuite soumis à un traitement thermique qui garantit sa stabilité dans le temps à température ambiante.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARI S.P.A

Via Traversante Ravadese 58 (Parma) Italia

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 1/2
Poids net: 0,400 kg
Capacité: 425 ml
Format de vente: 6 BOÎTES.
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 5-6 JOURS
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: BOÎTE EASY OPEN SANS BPA
Hauteur: 109,0 mm
Diamètre: 73,0 mm
Poids emballage: 53,35 g

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON
Longueur emballage secondaire: 232,0 mm
Largeur emballage secondaire: 160,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 122,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 232*160*122
Poids emballage secondaire: 90,00 g

Dernières mise à jour: 16.07.2018
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6343

Rev. 01 du
03/07

CREME DE POIVRONS 1/2 X 6

Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 25
Couches par palette: 12
Cartons par palette: 300

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 30
Couches par palette: 11
Cartons par palette: 330

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 32
Couches par palette: 16
Cartons par palette: 512

Code EAN

EAN13: 8004980003435
ITF14: 08004980163436

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 517 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 124 kcal
Matières grasses: 12,2 g
Dont acides gras saturés: 1,3 g
Glucides: 2,2 g
dont sucres: 2,1 g
Protéines: 0,7 g
Sel: 0,60 g

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Adapté aux végétariens: NON
Adapté aux végétariens: NON
Adapté aux malades coeliaques: NON
Contient de l'alcool: OUI
Contient de la viande de porc: NON

Dernières mise à jour: 16.07.2018
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 6343

CREME DE POIVRONS 1/2 X 6

Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 3,70 - 4,10

Dernières mise à jour: 16.07.2018
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ