

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 856

Rev. 01 du
03/07

PIMENT EN FILETS 100 G

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Filets de piment séchés.

UTILISATION

Filets prêts à l'emploi. C'est une décoration idéale pour apporter une touche de couleur et d'épices à des préparations originales, fruits de l'imagination du Chef (en remplacement du safran). La combinaison du piment et du chocolat est très savoureuse.

INGRÉDIENTS

Piment doux.

CARACTÉRISTIQUES DE LA MATIÈRE PREMIÈRE

Variété de piment doux, finement coupé à l'aide d'une technique spécifique permettant la formation de longs filaments.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect: filaments longs et minces de 6-8 cm

Couleur: uniforme, rouge amarante

Odeur: intense de piment.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TVC <1 000 000

Levures <10 000

Moisissures <10 000

Salmonelle ssp négatif pour 25 g

Bacillus Cereus <1 000

Staphylocoque doré <100

E.Coli <1 000

Clostrides Sulfite réducteurs <100

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

Les filets de piment rouge sont automatiquement tamisés et emballés dans des boîtes. Puis est effectué l'étiquetage et le conditionnement.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parme) Italie

Dernières mise à jour: 15.04.2015

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 856

Rev. 01 du
03/07

PIMENT EN FILETS 100 G

Page 2 de 4

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE AVEC COUVERCLE CLIP CLAP
Poids net: 0,100 kg
Capacité: 1100 ml
Format de vente: CARTON 2 PIÈCES
Poids brut emballage:
Poids brut colis:

INFORMATIONS DE CONSERVATION DU PRODUIT

Date limite d'utilisation optimale: 24 Mois
Conservation produit fermé: DANS UN LIEU FRAIS ET SEC
Conservation produit ouvert: EMBALLAGE FERMÉ: LIEU FRAIS
Durée de vie produit ouvert: SE CONSERVE 9 MOIS
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: BOÎTE EN FER BLANC
Hauteur: 135,0 mm
Diamètre: 113,0 mm
Poids emballage: 138,00 g

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON NEUTRE
Longueur emballage secondaire: 235,0 mm
Largeur emballage secondaire: 120,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 144,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 235*120*144
Poids emballage secondaire: 52,00 g

Dernières mise à jour: 15.04.2015
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 856

Rev. 01 du
03/07

PIMENT EN FILETS 100 G

Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 30
Couches par palette: 8
Cartons par palette: 240

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 40
Couches par palette: 11
Cartons par palette: 440

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 40
Couches par palette: 11
Cartons par palette: 440

Code EAN

EAN13: 8004980008560

ITF14: 08004980108567

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 711 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 170 kcal
Matières grasses: 3,0 g
Dont acides gras saturés: 0,6 g
Glucides: 46,0 g
dont sucres: 25,2 g
Protéines: 11,0 g
Sel: 0,18 g
Fibres: 13,0 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: 15.04.2015
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



| | |
|-------------------------------|---------------------|
| FICHE TECHNIQUE | Mod POQ 02-24 |
| Code 856 | Rev. 01 du 03/07 |
| PIMENT EN FILETS 100 G | Page 4 de 4 |

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité: < 15 %
Humidité: < 15 %

Dernières mise à jour: 15.04.2015
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ