



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 975

Rev. 01 du
03/07

FRUITS DU CAPRIER AU VINAIGRE DE VIN

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fruits du câprier avec queue, au vinaigre de vin

UTILISATION

Indiqués pour les apéritifs et les antipasti, excellents pour réaliser des tartines et des brusquettes

INGRÉDIENTS

Fruits du câprier, eau, vinaigre de vin, sel.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance : ferme et compacte

Couleur: vert typique

Odeur: caractéristique des câpres et du vinaigre

Goût: intense de la câpre et du vinaigre

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale < 10000 UFC/Gr

Levures et moisissures < 100 UFC/Gr

Coliformes/ Entérobactériacées < Absents

E. Coli < Absents

Bacilles Cereus < Absent

S. Aureus < Absent

Listeria < Absent

Salmonelle < Absent

Clostridium Perfringens < Absent

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESUS DE FABRICATION

Après avoir été nettoyés, lavés et calibrés (pour uniformiser les morceaux) les câpres sont contrôlés avec le détecteur de métaux. Les boîtes sont ensuite remplies de leur liquide d'assaisonnement puis mises sous vide et fermées hermétiquement. Le produit fini est soumis à un traitement thermique qui garantit la stabilité microbologique dans le temps.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia

Dernières mise à jour: 07.05.2015

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 975

Rev. 01 du
03/07

FRUITS DU CAPRIER AU VINAIGRE DE VIN

Page 2 de 4

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: POT EN VERRE 720 ML
Poids net: 0,690 kg
Capacité: 720 ml
Format de vente: 6 POTS
Poids net égoutté déclaré: 0,380 kg
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 7-8 JOURS
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: POT EN VERRE
Hauteur: 149,2 mm
Diamètre: 85,1 mm
Poids emballage: 300,00 g

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON.
Longueur emballage secondaire: 260,0 mm
Largeur emballage secondaire: 175,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 156,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 260*175*156
Poids du film: 15,00 g

Dernières mise à jour: 07.05.2015
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 975

Rev. 01 du
03/07

FRUITS DU CAPRIER AU VINAIGRE DE VIN

Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 19

Couches par palette: 7

Cartons par palette: 133

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 25

Couches par palette: 5

Cartons par palette: 125

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 28

Couches par palette: 9

Cartons par palette: 252

Code EAN

EAN13: 8004980009758

ITF14: 08004980109755

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 165 kJ

Valeur énergétique (Kcal): 39 kcal

Matières grasses: 1,0 g

Dont acides gras saturés: 0,0 g

Glucides: 5,8 g

dont sucres: 0,0 g

Protéines: 1,8 g

Sel: 1,90 g

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Adapté aux végétariens: OUI

Adapté aux végétariens: OUI

Adapté aux malades coeliaques: OUI

Contient de l'alcool: OUI

Contient de la viande de porc: NON

Dernières mise à jour: 07.05.2015

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 975

Rev. 01 du
03/07

FRUITS DU CAPRIER AU VINAIGRE DE VIN

Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 3,10 - 3,70

NaCl: 3,0 - 5,0 %

Dernières mise à jour: 07.05.2015
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ