

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 4098

Rev. 01 du
03/07

GOUTTES DE POIVRONS ROUGES X 6

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gouttes de poivrons rouges entières avec peau, issues de la variété Capsicum Chinese.

La matière première est saine, sans moisissure visible et de forme régulière.

UTILISATION

Idéales pour préparer des entrées, garnitures, plats principaux et quiches.

INGRÉDIENTS

Poivrons rouges, eau, vinaigre de vin, sucre, sel, antioxydant : acide ascorbique, épaississant : chlorure de calcium

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance : ferme et charnue

Couleur : rouge brillant caractéristique de la matière première

Odeur : caractéristique du poivron, absence d'arrière-gout de fermentation

Goût : typique du poivron et de la sauce aigre-douce.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale mésophile < 100 UFC / G

Bactéries lactiques < 1 UFC / G

Levures < 1 UFC / G

Moisissures < 1 UFC / G

Salmonelle < 1 UFC / G

Listeria Motocytogène < 1 UFC / G

S. Aureus < 1 UFC / G

Bacillus Cereus < 10 UFC / G

Bacilli ssp < 100 UFC / G

E. Coli < 1 UFC / G

Coliforms totaux < 1 UFC / G

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

Les poivrons sont sélectionnés et lavés avec soin. Le produit est dosé dans des boîtes en fer blanc et recouvert avec de la sauce aigre-douce. Une fois mis sous vide et fermé hermétique, le produit est soumis à un traitement thermique qui garantit sa stabilité d'un point de vue organoleptique et qui assure au même temps les garanties hygiénique-sanitaire.

Dernières mise à jour: 29.11.2016

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| FICHE TECHNIQUE | Mod POQ 02-24 |
| Code 4098 | Rev. 01 du 03/07 |
| GOUTTES DE POIVRONS ROUGES X 6 | Page 2 de 4 |

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa
Via Traversante, 58 Ravades (Parma) Italie

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 1/1.
Poids net: 0,793 kg
Capacité: 850 ml
Format de vente: 6 BOÎTES.
Poids net égoutté déclaré: 0,325 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 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: 210,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 125,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 310*210*125
Poids emballage secondaire: 290,00 g

Dernières mise à jour: 29.11.2016
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 4098

Rev. 01 du
03/07

GOUTTES DE POIVRONS ROUGES X 6

Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 12
Couches par palette: 11
Cartons par palette: 132

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 13
Cartons par palette: 208

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 14
Cartons par palette: 224

Code EAN

EAN13: 8004980040980

ITF14: 08004980140987

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 360 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 90 kcal
Matières grasses: 0,0 g
Dont acides gras saturés: 0,0 g
Glucides: 19,0 g
dont sucres: 15,0 g
Protéines: 2,0 g
Sel: 0,48 g
Fibres: 1,0 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: 29.11.2016
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 4098

GOUTTES DE POIVRONS ROUGES X 6

Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 3,2 - 3,9

Résidu réfractométr. (°Brix): 14 - 18

NaCl: 0,4 - 0,6

Dernières mise à jour: 29.11.2016
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ