

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 4156

Rev. 01 du
03/07

GOUTTES DE POIVRONS JAUNES 1/1

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gouttes de poivrons jaunes entiers, de variété indigène péruvienne (*Capsicum chinense*), cuisinées à l'aigre-douce, sans ajout d'huile, avec eau, sucre et vinaigre. Produit élaboré à partir de matières premières.

UTILISATION

Idéales à l'apéritif, avec du carpaccio de poisson ou de viande, des pizzas, des bruschettas et des savoureuses pâtisseries. Utilisation décorative également pour les plats de pâtes.

INGRÉDIENTS

Poivron jaune, eau, vinaigre de vin, sucre, sel, antioxydant: acide ascorbique, épaississant: chlorure de calcium.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance: ferme et compacte
Couleur: jaune vif
Odeur: caractéristique du poivron
Goût: sucré

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale mésophile <100 UFC/Gr
Bactéries lactiques < 1 UFC/Gr
Levures < 1 UFC/Gr
Moisissures < 1 UFC/Gr
Salmonelle < 1 UFC/Gr
Listeria monocytogenes < 1 UFC/Gr
Staphylocoque Aureus < 1 UFC/Gr
Bacilles Cereus < 10 UFC/Gr
Bacilles ssp < 100 UFC/Gr
Escherichia Coli < 1 UFC/Gr
Colyformes Total < 1 UFC/Gr

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

Les poivrons après avoir été lavés sont soigneusement triés.
Le produit ainsi obtenu est dosé dans des boîtes en fer-blanc, puis rempli d'un liquide de conservation à l'aigre-douce.
Après soudure, les boîtes sont soumises à un traitement thermique qui garantit le maintien des caractéristiques organoleptiques et assure parallèlement, les garanties sanitaires.

Dernières mise à jour: 28.03.2018
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4156	Rev. 01 du 03/07
GOUTTES DE POIVRONS JAUNES 1/1	Page 2 de 4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARI S.P.A

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italie

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 1/1.
Poids net: 0,790 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 2-4 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: 133,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 310*210*133
Poids emballage secondaire: 290,00 g

Dernières mise à jour: 28.03.2018
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 4156

GOUTTES DE POIVRONS JAUNES 1/1

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: 11
Cartons par palette: 176

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 15
Couches par palette: 13
Cartons par palette: 195

Code EAN

EAN13: 8004980041567

ITF14: 08004980141564

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 406 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 96 kcal
Matières grasses: 0,0 g
Dont acides gras saturés: 0,0 g
Glucides: 19,4 g
dont sucres: 14,3 g
Protéines: 1,6 g
Sel: 0,50 g
Fibres: 6,1 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: 28.03.2018
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 4156

GOUTTES DE POIVRONS JAUNES 1/1

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: 28.03.2018
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ