



FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6705

Rev. 01 du
03/07

FRIARIELLI X 6

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pousses de navet travaillées fraîches avec de l'ail et du piment.

UTILISATION

Idéal comme accompagnement, pour les entrées ou les plats de pâtes.

INGRÉDIENTS

Pousses de navet (79%), huile de tournesol (20%), sel, ail, piment rouge, régulateurs d'acidité: acide lactique et citrique. SANS GLUTEN

PRODUIT INSCRIT SUR LA LISTE AIC (ASSOCIATION ITALIENNE DES COELIQUES, PERSONNES INTOLERANTES AU GLUTEN)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance: croquant

Couleur: du vert foncé au vert clair

Odeur: feuilles de navet cuites, absence d'odeur anormale

Goût: typique des feuilles de navet aromatisées au piment, arrière-goût légèrement amer, pas de saveur anormale

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale <100 UFC/G

Bacilles <100 UFC/G

Clostrides Sulfite réducteurs <100 UFG/G

Coliformes / Enterobactériacés Absentes

E.Coli Absente

Bacillus Cereus Absent

S.Aureus Absent

Listéria Absente

Salmonelle Absente

Clostridium Perfringens Absent

Bactéries lactiques Absentes

Levures Absentes

Moisissures Absentes

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

la matière première est travaillée à partir de produits frais dans les 24 heures suivant sa récolte. Un tri minutieux est effectué à la main permettant l'épluchage et la sélection des meilleures pièces. Ensuite, les pousses de navet sont cuites d'après la recette typiquement méditerranéenne. Le produit ainsi obtenu est dosé dans

Dernières mise à jour: 31.03.2021

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6705	Rev. 01 du 03/07
FRIARIELLI X 6	Page 2 de 4

des boîtes en fer blanc, mises sous vide, serties et soumises à un traitement thermique pour garantir la stabilité du produit dans le temps à la température ambiante.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARI S.P.A

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italie.

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 1/1.
Poids net: 0,760 kg
Capacité: 850 ml
Format de vente: 6 BOÎTES.
Disponible en format de 24: NON
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: 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 EASY OPEN 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: 205,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 2,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 310*205*119
Poids emballage secondaire: 25,00 g
Poids du film: 15,00 g

Dernières mise à jour: 31.03.2021
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Code 6705
FRIARIELLI X 6

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 12
Couches par palette: 12
Cartons par palette: 144

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 10
Cartons par palette: 160

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 16
Cartons par palette: 256

Code EAN

EAN13: 8004980067055
ITF14: 08004980167052

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 838 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 203 kcal
Matières grasses: 20,2 g
Dont acides gras saturés: 2,2 g
Glucides: 1,7 g
dont sucres: 1,7 g
Protéines: 2,4 g
Sel: 0,80 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: 31.03.2021
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Code 6705
FRIARIELLI X 6

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 3,50 - 4,25
NaCl: 0,80 - 2,50 %

Dernières mise à jour: 31.03.2021
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ