

<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Mod POQ 02-24
Code 948	Rev. 01 du 03/07
PIQUILLOS ROTIS 1/2	Page 1 de 4

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Petits poivrons rouges, appartenant à une variété botanique particulière cultivée en Espagne, réalisés suivant un procédé artisanal et rôtis au feu de bois.

#### UTILISATION

Excellents comme entrée, délicieux avec une farce à base de viande, de poisson et de fruits de mer. Recommandés également pour les plats de pâtes et de riz et pour la préparation de plats froids ou de salades.

#### INGRÉDIENTS

Poivrons, sucre, eau, sel, correcteur d'acidité : acide citrique.

**ORIGINE DE LA MATIERE PREMIERE** : Espagne

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rouge intense  
Odeur : typique du poivron  
Goût : typique et intense du poivron rôti  
Texture : tendre et charnue

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale mésophile	< 100 UFC / G
Bactéries lactiques	< 10 UFC / G
Levures	< 10 UFC / G
Moisissures	< 10 UFC / G
Salmonelle	Absent
Listeria monocytogenes	Absent
Staphylocoque Aureus	< 10 UFC / G
Bacilles Cereus	< 10 UFC / G
Bacilles ssp	< 100 UFC / G
Escherichia Coli	< 10 UFC / G
Coliformes Totaux	< 10 UFC / G

#### OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

#### PROCESSUS DE FABRICATION

Après avoir été soigneusement nettoyés et lavés, les poivrons sont triés, cuits et coupés en morceaux. Le produit ainsi obtenu est dosé dans des boîtes en fer blanc, mélangé aux oignons, puis recouvert du liquide d'assaisonnement. Les boîtes, désaérées et fermées hermétiquement, sont enfin soumises à un traitement thermique, qui

Dernières mise à jour: 18.05.2023  
Date vérification: 30.09.2025

Approuvé : RAQ



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Mod POQ 02-24
<b>Code 948</b>	Rev. 01 du 03/07
<b>PIQUILLOS ROTIS 1/2</b>	Page 2 de 4

garantit la stabilité du produit dans le temps.

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Via Traversante Ravadese, 58 - Parma, Italia

**INFORMATIONS DU PRODUIT**

Emballage: BOÎTE 1/2  
Poids net: 0,400 kg  
Format de vente: 12BOÎTES  
Poids net égoutté déclaré: 0,365 kg  
Nombre de pièces par carton: 17 - 26

**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 1-2 JOURS  
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

**DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE**

Description emballage primaire: BOÎTE SANS BPA  
Hauteur: 75,0 mm  
Diamètre: 110,0 mm  
Poids emballage: 64,00 g

**DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE**

Description emballage second.: PLATEAU  
Longueur emballage secondaire: 303,0 mm  
Largeur emballage secondaire: 225,0 mm  
Hauteur emballage secondaire: 110,0 mm  
Dim. emballage secondaire mm: 303\*225\*110  
Poids du film: 20,00 g

Dernières mise à jour: 18.05.2023  
Date vérification: 30.09.2025

Approuvé : RAQ

<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Mod POQ 02-24
<b>Code 948</b>	Rev. 01 du 03/07
<b>PIQUILLOS ROTIS 1/2</b>	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: 9  
Cartons par palette: 144

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 16  
Couches par palette: 15  
Cartons par palette: 240

### Code EAN

EAN13: 8008049004982  
ITF14: 08004980109489

### VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 161 kJ  
Valeur énergétique (Kcal): 38 kcal  
Matières grasses: 0,0 g  
Dont acides gras saturés: 0,0 g  
Glucides: 7,2 g  
dont sucres: 5,7 g  
Protéines: 1,4 g  
Sel: 0,60 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: 18.05.2023  
Date vérification: 30.09.2025

Approuvé : RAQ

<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Mod POQ 02-24
Code 948 PIQUILLOS ROTIS 1/2	Rev. 01 du 03/07 Page 4 de 4

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

pH: 4,15 - 4,50

Dernières mise à jour: 18.05.2023  
Date vérification: 30.09.2025

Approuvé : RAQ