



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000€

FICHE TECHNIQUE

Document : FT-V1

Diffusion : **Non Contrôlée**

Dénomination : **PIPERADE BOITE 5/1 - CODE 2533
(2PIPR013) NA**

Version : 3

Mise à Jour : 12/11/2024

Page : 1/4

Lieu de dernière
transformation: **ESPAGNE**

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	Produit obtenus à partir de légumes sains, qui sont lavés et sélectionnés, blanchis et coupés, puis mis en boîte et sertis.		
Dénomination légale	Piperade		
Gencod	GTIN UVC : 8423512006575		
	GTIN Colis: 18423512006572		
	GTIN Palette: 58423512006570		
DDM	4 ans à température ambiante dans un endroit frais et sec		
DDM après ouverture	5 jours entre 0°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Liste des ingrédients	Piperade (mélange de légumes en proportions variables: tomate 59,86%, poivrons 23,3, oignon 9,71%), épaississant: amidon modifié de maïs 3,64%, sucre 1,94%, sel 0,97%, huile de tournesol 0,48%, acidifiant: acide citrique, épices (cumin, poivre et paprika)		
Contenance	4180mL		
Compositions et Origines	Compositions	Origine	%
	Tomate	Espagne	59,86 (minimum 50)
	Poivron rouge	Espagne	23,30 (minimum 10)
	Oignons	Espagne	9,71 (minimum 5)
	Epaississant : amidon modifié de maïs	Espagne	3,64
	Sucre	Espagne	1,94
	Sel	Espagne	0,97
	Huile de tournesol	Chine	0,48
	acidifiant: acide citrique E330	Espagne	0,4
	épices (cumin, poivre, paprika)	Chine	0,04

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

	Minimum	Moyenne	Maximum
Indice Réfractométrique (° Brix)	8		11
pH	3,7	4,1	4,5
Poids Net (g)		4000	

CONTAMINANTS



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000€

FICHE TECHNIQUE

Document : FT-V1

Diffusion : **Non Contrôlée**

Dénomination : **PIPERADE BOITE 5/1 - CODE 2533
(2PIPR013) NA**

Version : 3

Mise à Jour : 12/11/2024

Page : 2/4

Lieu de dernière
transformation: **ESPAGNE**

Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) et toutes ses versions ultérieures
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM Etiquetage conventionnel Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), et directive 2001/18/CEE (12/03/01) et toutes ses versions ultérieures
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives (et toutes ses versions ultérieures)
Métaux lourds	Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006 et toutes ses versions ultérieures



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000€

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : **PIPERADE BOITE 5/1 - CODE 2533
(2PIPR013) NA**

Lieu de dernière
transformation: **ESPAGNE**

Document : FT-V1

Diffusion : **Non Contrôlée**

Version : 3

Mise à Jour : 12/11/2024

Page : 3/4

ALLERGENES

Céréales contenant du gluten	absence
Poissons et produits à base de poissons	absence
Crustacés et produits à base de crustacés	absence
Oeufs et produits à base d'oeufs	absence
Arachides et produits à base d'arachides	absence
Soja et produits à base de soja	absence
Lait et produits à base de lait	absence
Fruits à coques	absence
Céleris et produits à base de céleris	absence
Moutarde et produits à base de moutarde	absence
Graines de sésames et produits à base de sésames	absence
Sulfites et anhydride sulfureux	absence
Lupins et produits à base de lupins	absence
Mollusques et produit à base de mollusques	absence

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Couleur	Rouge orangé, caractéristique piperade
Saveur	Frais et normal, exempt de toute saveur étrangère.
Odeur	Frais et normal, exempt de toute odeur étrangère
Aspect	Aspect typique de la piperade

DEFAUTS

Matière étrangères	absence
--------------------	---------

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	stable apres incubation pendant 7 jours a 37°C et 55°C - AFNOR V 08-408
-----------	-------------------------------------------------------------------------

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES pour 100g

Matières grasses(g)	1,99
Dont acides gras saturés(g)	0,42
Glucides(g)	3,15
Dont sucres(g)	2,55
Fibres(g)	1,17
Protéines(g)	0,90
Sel(g)	0,69
Energie(Kj)	151,91
Energie(Kcal)	36,47

CONDITIONNEMENT

	Poids (en Kg)			Dimensions (en mm)		
	Net	Net Egoutté	Brut	Longueur	Largeur	Hauteur
UVC	4,000		4,400	153,000	153,000	237,000
Colis	12,000	0,000	13,200	460,000	155,000	237,000
Palette	660,000	0,000	790,000	1 200,000	800,000	1 300,000



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000€

FICHE TECHNIQUE

Document : FT-V1

Diffusion : **Non Contrôlée**

Dénomination : **PIPERADE BOITE 5/1 - CODE 2533
(2PIPR013) NA**

Version : 3

Mise à Jour : 12/11/2024

Page : 4/4

Lieu de dernière
transformation: **ESPAGNE**

PALETISATION

PCB	PCB / Couche	Couches / Palette	PCB / Palettes
3	11	5	55
Type Palette	Gerbage	UVC / Couche	UVC / Palette
Palette(s) Europe	<input type="checkbox"/>	33	165

TRACABILITE

Définition d'un Lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "PCHI FAB jj-mm-aaaa AR" PCHI : code produit (Pois CHIche) ; FAB jj-mm-aaaa : date de fabrication ; AR : code usine (ARAMAYO)
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir le couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "DLUO jj-mm-aaaa" [fin d'année]