

	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PIPERADE</b> <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.52 Date de mise à jour 29/10/2025
---	---	---

Informations produit	
Dénomination légale	Piperade
Format	Boite 5/1
Code article	120400
Code EAN	3760 40643 12 1 7
Lieu de production	Espagne
Certification usine	IFS
N° de registre sanitaire	2100587/LO
Nomenclature douanière	20 05 99 50 00

Définition / Description du produit
Produit obtenu à partir d'un mélange de légumes. Des récipients en fer-blanc recouverts de vernis BPA-NI sont utilisés et de l'eau est ajoutée en tant que liquide de recouvrement, scellés hermétiquement et stérilisés.

Traitement (processus)
Légumes conservés à faible acidité stérilisés, préalablement trempés, lavés, blanchis, sélectionnés et emballés.

Liste des ingrédients		
Ingrédient	%	Origine matière première
Mélange de légumes en quantités variables		
Tomate	59,94	Espagne
Poivrons verts et rouges	23,3	Espagne
Oignon	9,71	Espagne
Épaississant (Amidon de maïs modifié)	3,64	Espagne
Sucre	1,94	Espagne
Sel	0,97	Espagne
Huile de tournesol	0,48	Espagne
Acide citrique (acidifiant E-330)	0,01	Espagne
Épices (cumin, poivre et paprika)	0,01	Espagne

Traçabilité / Définition du numéro de lot	
Exemple	FAB 09-06-2024
FAB	Fabrication
09	Jour de fabrication
06	Mois de fabrication
2024	Année de fabrication

DLUO	
	4 ans
Exemple	JJ/MM/AAAA
JJ	Jour de fabrication
MM	Mois de fabrication
AAAA	4 ans après la date de fabrication

Mode d'emploi et conseils d'utilisation
Ouvrir et prêt à consommer.
Chauffer et servir comme garniture et / ou mélangé avec d'autres légumes accompagnés à l'huile d'olive au goût.

Population cible
Population en général sauf voir section allergènes

Mode de conservation	
Avant ouverture	Conserver à température ambiante dans un endroit frais et sec.
Après ouverture	Conserver entre 0 et 4 ° C dans un récipient fermé et consommer avant 5 jours.

Valeurs nutritionnelles pour 100gr de produit égoutté	
Valeur énergétique (KJ)	367
Valeur énergétique (KCAL)	88
Matières grasses (g)	5,2
Dont saturées (g)	< 0,5
Glucides (g)	2
Dont sucres (g)	1,2
Fibre alimentaire (g)	1,3
Protéines (g)	1,1
Sel (g)	0,53

Poids	
Format	RO-4180
Capacité (ml)	4.180
Poids net (g)	4.000
Poids net égoutté (g)	-

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Caractéristique de la piperade
Goût	Frais et typique
Odeur	Fraiche et typique
Texture	Caractéristique de la piperade
Aspect du liquide de recouvrement	Caractéristique de la piperade

Caractéristiques physico-chimiques	
pH	4.1 +/- 0.4
Brix (si applicable)	NA

Facteurs de qualité basées sur décisions du CTCPA et tolérances	
Facteur	Tolérances (% sur PNE)
Matières étrangères minérales	Absence
Matière étrangère végétale	Absence
Parasites	Absence
Arômes artificiels	Absence
Glutamate ou dérivés	Absence
Huile de palme et / ou graisses hydrogénées	Absence

OGM / Ionisation	
OGM	Absence
Produits irradiés	Absence

Déclaration d'allergènes et intolérances conformément à l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011		
		Contamination croisée
Céréales avec gluten ou dérivés	Absence	Non
Œufs ou produits à base d'œufs	Absence	Non
Produits à base d'arachides ou d'arachides	Absence	Non
Produits laitiers ou produits à base de lait	Absence	Non
Céleri ou produits à base de céleri	Absence	Non
Produits à base de sésame ou de sésame	Absence	Non
Lupins ou produits à base de lupin	Absence	Non
Crustacés ou dérivés	Absence	Non
Poisson ou dérivés	Absence	Non
Soja ou dérivés	Absence	Non
Noix ou dérivés	Absence	Non
Moutarde ou dérivés	Absence	Non
Sulfites > 10 mg / kg ou > 10 mg / L	Absence	Non
Mollusques et crustacés	Absence	Non

<b>Caractéristiques microbiologiques</b>
Normes microbiologiques adoptées selon la Norme française NF V 08-408
qui établit une méthode de routine pour le contrôle de la stabilité microbiologique des produits appertisés et assimilés:
Incubation d'une boîte à 37 +/- 2°C pendant 7 jours
Incubation d'une boîte à 55 +/- 2°C pendant 7 jours
Échantillon témoin sans incubation (7 jours à température ambiante : de 18 à 25°C)

<b>Critères d'acceptation</b>
Le produit sera considéré comme stable lorsque les points suivants sont remplis:
Absence de déformation et / ou de suintement du récipient après la période d'incubation.
Absence de modification de l'odeur, de l'aspect et de la texture du produit par rapport à l'échantillon témoin.
Différence de pH <0,5 unités par rapport au témoin.

<b>Laboratoire de contrôles externes</b>
CNTA

<b>Législation applicable</b>
Le produit est conforme à la Règlementation européenne en vigueur
Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 relatif aux limites maximales de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil", en tenant compte des LMR de la matière première
Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 relatif aux limites maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006" et ses modifications ultérieures
Règlement (UE) 2018/73 de la Commission du 16 janvier 2018 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales de résidus de composés de mercure dans certains produits

<b>Étiquetage</b>
Étiquetage selon le règlement CE 1169/2011.

<b>Conditionnement</b>	
<b>Emballage primaire</b>	
Boîte	Feuille de vernis à porcelaine / incolore
Diamètre (mm)	153
Hauteur (mm)	246
<b>Emballage secondaire</b>	
Pack	Film rétractable avec carton
Longueur (cm)	46
Largeur (cm)	15,5
Hauteur (cm)	24,6

<b>Palettisation</b>	
Unités x colis	3
Colis x couche	11
Couches x palette	5
Unités x palette	165
Palette / Dimensions (L x l x H, cm)	Europe: 0,80 m x 1,20m
Kg x palette	790