 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS PIQUILLO ----- BOITE 1/2	FT.01.53
		Date de mise à jour 11/10/2022

Code EAN 3582571521001

Dénomination légale

Poivrons piquillo entiers 18/22

Lieu de production

Pérou

Définition


Produit obtenu à partir de poivrons « piquillos » frais. Des récipients en étain recouverts de vernis BPA-NI sont utilisés et de l'eau est ajoutée comme liquide de couverture, hermétiquement fermé et stérilisé.

Liste des ingrédients

Poivron rouge entier, eau, sucre, sel, chlorure de calcium (E-509) et acide citrique (E-330).

Valeurs nutritionnelles pour 100gr de PNE

Valeur énergétique (KJ/KCAL)	172/41	
Matières grasses (G)	< 0,5	< 0,5 = sans graisse < 3G = faible en graisse
Dont saturées (G)	< 0,5	<0,5 G = sans graisses saturées <1,5 G = faible en graisses saturées
Glucides (G)	8,8	
Dont sucres (G)	6,6	
Fibre alimentaire (G)	1,4	>1,5 G / 100 CAL = source de fibre >3 G /100 CAL = haute teneur en fibre
Protéines (G)	0,9	
Sel (G)	0,6	

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS PIQUILLO ----- BOITE 1/2	FT.01.53
		Date de mise à jour 11/10/2022

Allergènes et intolérances

Céréales avec gluten ou dérivés	Absence
Œufs ou produits à base d'œufs	Absence
Cacahuète ou produits à base de cacahuètes	Absence
Produits laitiers ou à base de lait	Absence
Céleri et produits à base de céleri	Absence
Graines de Sésame ou produits à base de graines de sésame	Absence
Lupin ou produits à base de lupins	Absence
Crustacés ou dérivés	Absence
Poissons ou dérivés	Absence
Soja ou dérivés	Absence
Fruits secs ou dérivés	Absence
Moutarde et produits à base moutarde	Absence
Sulfites >10 mg/kg ou >10 mg/L	Absence
Mollusques et produits à base de Mollusques	Absence

Traitement (processus)

Conserve de légumes acidifié et stérilisé, préalablement, lavé, blanchi, sélectionné et emballé.

Lot

Un lot correspond à une journée de fabrication.


DDM (vie utile depuis la date de fabrication)

DD/MM/AAAA

Étant DD le jour de fabrication ; MM le mois de fabrication et AAAA 4 ans après la date de fabrication.

Mode d'emploi / utilisation prévue

Ouvrir et prêt à consommer.

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS PIQUILLO ----- BOITE 1/2	FT.01.53
		Date de mise à jour 11/10/2022

Conseils d'utilisation

Chauffer et ajouter un sauté d'ail et huile d'olive, aussi en accompagnement de viande, poisson ou légumes.

Mode conservation avant et après ouverture


Avant ouverture, conserver à température ambiante dans un endroit sec et frais.
Après ouverture, conserver entre 0 et 4 ° C dans un récipient alimentaire fermé et consommer en 5 jours.

Population cible

Population en général, sauf, voir rubrique allergènes.

Facteurs et caractéristiques (physicochimique)

FACTEURS	CARACTÉRISTIQUES
Espace de tête	≤ 10% de la hauteur du récipient
Aspect extérieur du récipient	Boite non rayée, gonflée ou suintante
Aspect intérieur du récipient	Exempt de défauts sur le vernis, tels que des rayures ou des pores
Aspect du produit	Apparence typique de Piment de piquillo
Texture et consistance	Typique tendre
Couleur	Caractéristique rouge
Goût et odeur	Frais et normal, absence de goûts et odeurs inhabituels
Aspect liquide	Rougeâtre
PH	4.1 +/- 0.4
Conclusion finale	APTE -mènera à la libération du lot- (en tenant compte de toutes les caractéristiques précédentes, en plus des normes microbiologiques et des poids minimaux requis qui sont détaillés dans les sections suivantes)

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS PIQUILLO ----- BOITE 1/2	FT.01.53
		Date de mise à jour 11/10/2022

Exigences de qualité et tolérance basées sur les décisions du CTCPA

FACTEURS	TOLÉRANCES (% PNE)
OGMs	Absence
Produits irradiés	Absence
Arômes artificiels	Absence
Glutamate ou dérivés	Absence
Huile de palme et/ou graisses hydrogénées	Absence
Matières inhabituelles minérales	Absence
Matières inhabituelles végétales	Absence
Parasites	Absence
Taches supérieures à 3mm	≤ 8

Caractéristiques microbiologiques

Norme française NF V 08-408 :

Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés.


Méthode de « routine » constituée de :

- 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)

Critères d'acceptation

Le produit sera considéré stable lorsque les points suivants seront respectés :

- Absence de déformation et/ou de fuite du récipient après la période d'incubation.
- Absence de modifications 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.

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS PIQUILLO ----- BOITE 1/2	FT.01.53
		Date de mise à jour 11/10/2022

Laboratoire de contrôles externes

CNTA

Poids minimum requis

FORMAT	CAPACITÉ (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	TOLERANCES
RO-425	425	400	360	Entre le poids avec erreur et le poids avec double erreur par défaut toléré, 3 unités maximum et en dessous de la double erreur, 0 unités.
Erreur maximale par défaut tolérée		12	11	
Poids avec erreur par défaut toléré appliqué (g)		388	349	
Poids avec double erreur par défaut toléré (g)		376	338	

Législation applicable sur la boîte

Conformément à la réglementation européenne en vigueur.

Récipient

Vernis porcelaine fer blanc/transparent intérieur- nu extérieur

Diamètre du conteneur : 73,1mm

Hauteur du conteneur : 109,2mm

Emballage


Barquette massicotée rétractile

Longueur de l'emballage : 31,5cm

Largeur emballage : 23cm

Hauteur emballage : 11cm

Unités de conditionnement par colis : 12

 Import-Export Edifici Masover - BP14 Ctra. Del Forn Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS PIQUILLO ----- BOITE 1/2	FT.01.53
		Date de mise à jour 11/10/2022

Logistique

PALETTISATION	MARCHANDISE ETIQUETÉE	MARCHANDISE EN PILE
Type de palette	Européen : 0.80 x 1,20 m	Américain : 1,00 x 1,20
Nº de boites par couche		233
Nº de couches		8
Hauteur		120cm
Total unités		1864
Kg/palet		935