

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS ROUGES ENTIERS ----- BOITE 3/1	FT.01.61
		Date de mise à jour 19/10/2022

Dénomination légale

Poivrons rouges entiers 3kg

Lieu de production

Espagne, Rincón de Soto (La Rioja)

Définition

Produit obtenu à partir de poivrons rouges entiers frais. Des récipients en fer-blanc recouverts de vernis BPA-NI sont utilisés et de l'eau est ajoutée en tant que liquide de couverture, scellé hermétiquement et stérilisé.

Liste des ingrédients

Poivron rouge, eau, sel et acide citrique (acidulant E-330).

Valeurs nutritionnelles pour 100gr du PNE

Valeur énergétique (KJ/KCAL)	136/32	<40 CAL = faible en calories
Matières grasses (G)	< 0,5	< 0,5 = sans graisses ≤ 3G = faible en graisses
Dont saturées (G)	< 0,5	<0,5 G = sans graisses saturées <1,5 G = faible en graisses saturées
Glucides (G)	5,2	
Dont sucres (G)	3,4	≤ 5 G = faible teneur en sucres
Fibre alimentaire (G)	1,5	>1,5 G / 100 CAL = source de fibre >3 G /100 CAL = haute teneur en fibre
Protéines (G)	1,2	>12% de la valeur énergétique = source de protéines
Sel (G)	0,80	

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS ROUGES ENTIERS ----- BOITE 3/1	FT.01.61
		Date de mise à jour 19/10/2022

Allergènes et intolérances

Céréales avec gluten ou dérivés	Absence
Œufs ou produits à base d'œufs	Absence
Produits à base d'arachides ou d'arachides	Absence
Produits laitiers ou produits à base de lait	Absence
Céleri ou produits à base de céleri	Absence
Produits à base de sésame ou de sésame	Absence
Lupins ou produits à base de lupin	Absence
Crustacés ou dérivés	Absence
Poisson ou dérivés	Absence
Soja ou dérivés	Absence
Noix ou dérivés	Absence
Moutarde ou dérivés	Absence
Sulfites > 10 mg / kg ou > 10 mg / L	Absence
Mollusques et crustacés	Absence

Traitement (processus)

Légumes conservés acidifié stérilisés, préalablement coupés, lavés, blanchis, sélectionnés et emballés.

Lot

Un lot correspond à un jour de fabrication.

Lot (description du codage par lots)

Date de fabrication : 09/06/2006

FAB Lot, 09-06-2006 : Date de fabrication

DDM (vie utile depuis la date de fabrication)

JJ/MM/AAAA

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

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS ROUGES ENTIERS ----- BOITE 3/1	FT.01.61
		Date de mise à jour 19/10/2022

Mode d'emploi / utilisation prévue

Ouvrir et prêt à consommer.

Conseils d'utilisation

Chauffer et servir comme garniture et / ou mélangé avec d'autres légumes accompagnés à l'huile d'olive au goût.

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 fermé et consommer avant 5 jours.

Population cible

Population en général, sauf, voir section allergènes.

Facteurs et caractéristiques (physicochimique)

FACTEURS	CARACTÉRISTIQUES
Espace de tête	≤ 10% du conteneur h
Apparence du conteneur	Absence de rayures, bombé et/ou suintant
Aspect intérieur du conteneur	Exempt de défauts dans le vernis, tels que des rayures ou des pores
Aspect du produit	Aspect typique du poivron rouge
Texture et consistance	Tendre et typique
Couleur	Rouge caractéristique
Goût et odeur	Frais et normal, absence de goût et d'odeur étranges
Aspect liquide du gouvernement	Rougeâtre
PH	4.1 ± 0.4
Conclusion finale	APTE -mènera à la libération du lot- (en tenant compte de toutes les caractéristiques ci-dessus, en plus des normes microbiologiques et des poids minimums requis qui sont détaillés dans les sections suivantes)

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS ROUGES ENTIERS ----- BOITE 3/1	FT.01.61
		Date de mise à jour 19/10/2022

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 étrangères minérales	Absence
Matière étrangère végétale	≤ 0.5
Les parasites	Absence

Caractéristiques microbiologiques

Norme française NF V 08-408 :

Contrôle de la stabilité des produits offerts 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 comme stable lorsque les points suivants seront respectés :

- Absence de déformation et/ou de fuite 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.



Import-Export
Edifici Masover
Ctra. Del Forn
AD100 Canillo
Principat D'Andorra
Tel : (+376) 853 333
Fax : (+376) 853 332
E-mail : coventra@andorra.ad

FICHE TECHNIQUE

POIVRONS ROUGES ENTIERS

BOITE 3/1

FT.01.61

Date de mise à jour
19/10/2022

Laboratoire de contrôles externes

CNTA

Poids minimum requis

FORMAT	CAPACITÉ (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	TOLERANCES
RO-2650	2650	2500	1650	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		37,5	24,75	
Poids avec erreur par défaut toléré appliqué (g)		2462	1625	
Poids avec double erreur par défaut toléré (g)		2425	1600	

Législation applicable sur la boite

Conformément à la réglementation européenne en vigueur.

Réceptient

- Feuille de vernis à porcelaine / incolore
- Diamètre du réceptient : 153mm
- Hauteur du réceptient : 155 mm

Emballage

- Plateau rétractable sans carton
- Longueur de l'emballage : 46cm
- Largeur de l'emballage : 15,5cm
- Hauteur de l'emballage : 15,5cm
- Unités de conditionnement par colis : 3



Import-Export
Edifici Masover
Ctra. Del Forn
AD100 Canillo
Principat D'Andorra
Tel : (+376) 853 333
Fax : (+376) 853 332
E-mail : coventra@andorra.ad

FICHE TECHNIQUE

POIVRONS ROUGES ENTIERS

BOITE 3/1

FT.01.61

Date de mise à jour
19/10/2022

Logistique

PALETTISATION	MARCHANDISE ETIQUETÉE	MARCHANDISE EN PILE
Type de palette	Européen : 0,80 x 1,20 m	Américain : 1,00 x 1,20
N° de boites par couche	11 colis x 3 boites	49 boites
N° de couches	8	8
Hauteur	140cm	140 cm
N° Total unités	264	392
Kg/palet	792	1204