

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS ROUGES ENTIERS ----- BOITE 3/1	FT.01.61
		Date de mise à jour 16/08/2024

Dénomination légale

Poivrons rouges entiers 3/1

Code EAN

MARQUE	LA PERLE	3760	40643	15	1	4
MARQUE	MARAICHOU	3760	40643	15	4	5

Lieu de production

Rincón de Soto (La Rioja), Espagne

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 66%, eau 33.36%, sel 0.5% et acide citrique (acidulant E-330) 0.14%.

Valeurs nutritionnelles pour 100gr du PNE

Valeur énergétique (KJ/KCAL)	136/32	<40 CAL = faible teneur en calories
Matières grasses (g)	< 0,5	< 0,5 = sans graisses ≤ 3G = faible teneur en graisses
Dont saturées (g)	< 0,5	<0,5 G = sans graisses saturées <1,5 G = faible teneur 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	

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>-----</p> <p>POIVRONS ROUGES</p> <p>ENTIERS</p> <p>-----</p> <p>BOITE 3/1</p>	FT.01.61
		<p>Date de mise à jour 16/08/2024</p>

Allergènes et intolérances

		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

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.

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>-----</p> <p>POIVRONS ROUGES</p> <p>ENTIERS</p> <p>-----</p> <p>BOITE 3/1</p>	FT.01.61
		<p>Date de mise à jour 16/08/2024</p>

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

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>-----</p> <p>POIVRONS ROUGES</p> <p>ENTIERS</p> <p>-----</p> <p>BOITE 3/1</p>	FT.01.61
		<p>Date de mise à jour 16/08/2024</p>

	minimums requis qui sont détaillés dans les sections suivantes)
--	---

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.

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS ROUGES ENTIERS ----- BOITE 3/1	FT.01.61
		Date de mise à jour 16/08/2024

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 boîte

- Conformément à la réglementation européenne en vigueur.
- Étiquetage selon le règlement CE 1169/2011
- **Le produit est conforme aux dispositions de la Réglementation (CE) concernant les LMR dans les denrées alimentaires**

Réceptif

Feuille de vernis à porcelaine / incolore

Diamètre (mm)	153
Hauteur (mm)	155

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	FICHE TECHNIQUE ----- POIVRONS ROUGES ENTIERS ----- BOITE 3/1	FT.01.61
		Date de mise à jour 16/08/2024

Emballage

Plateau rétractable sans carton

Longueur (cm)	46
Largeur (cm)	15,5
Hauteur (cm)	15,5
Unités par colis	3

Logistique

Type de palette	Européen : 0,80 x 1,20 m
N° de boîtes x colis	3
N° de colis x couche	11
N° de couches	8
Hauteur	140 cm
N° unités x palette	264
Kg / palette	792