



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/PIZ/609- Version : H
Date : 25/02/2021

FICHE TECHNIQUE

SAUCE BASQUAISE AUX PIMENTS D'ESPELETTE



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Sauce à base de tomates et de piment	
Code produit	Boite blanche	5860	
	JDE	2000607	
Format		3/1	
Contenance		2650 ml	
Poids Net Total		2500 g	
Liste des Ingrédients		Pulpe de tomates (41%), poivrons verts (26%), purée de tomates double concentrée (12%), oignons (10%), eau, amidon modifié, huile de tournesol, sel, sucre, arômes naturels, acidifiant : acide citrique, épaississants : gomme xanthane, gomme guar ; piment d'Espelette (0.03%), origan, antioxydant : acide ascorbique.	
Campagne de Production		D'Août à Octobre	
Origine	Légume	UE	
	Fabrication / départements	Espagne	/



NOMBRE DE PORTIONS 30 à 60



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°76 – Conserves de sauce à bases de tomates

Sauce à base de tomates, poivrons, oignons et de piments d'Espelette :

tomates triturées et concentré de tomates	<i>Solanum lycopersicum L.</i>
poivrons verts coupés	<i>Capsicum spp.</i>
oignons émincés	<i>Allium cepa</i>
piment d'Espelette.	<i>Capsicum annuum</i>

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	< 4,5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	La sauce doit être onctueuse, Tous les constituants doivent être présents.
Couleur	Franche et caractéristique (selon les constituants).
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Légèrement granuleuse.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 2 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-401 d'octobre 1997
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 21 jours ▪ A 32°C pendant 21 jours Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 2 récipients incubés



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/PIZ/609- Version : H
Date : 25/02/2021

FICHE TECHNIQUE

SAUCE BASQUAISE AUX PIMENTS D'ESPELETTE



Page : 2/2

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	173	2%	Glucides (g)	5,9	2%
Energie (kcal)	41		Dont sucres (g)	4,5	5%
Matières Grasses (g)	0,9	1%	Fibres alimentaires (g)	1,9	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	1,4	3%
			Sel (g)	0,63	11%

* Pour 100 g de produit

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,43 m
Palette de 8 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
88/palette	264/palette	de 700 à 750 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 014 162 5

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

TRI SELECTIF :



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.

RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Sauces pour plats

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
3	5	5	7	8	8