



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LC/618 - Version : E  
Date : 28/01/2021

## FICHE TECHNIQUE

### PIPERADE CUISINÉE A L'HUILE D'OLIVE VIERGE (2,4%)



Page : 1/2

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Piperade cuisinée à l'huile d'olive vierge (2.4%)	
Code produit	Boite blanche	2652	
	JDE	2001035	
Format		3/1	
Contenance		3100ml	
Poids Net Total		2500 g	
Liste des Ingrédients		Tomates, jus de tomates, oignons, oignons pré frits (oignons, huile de tournesol), poivrons rouges, poivrons rouges grillés, poivrons verts, purée de tomates double concentrée, huile d'olive vierge (2.4%), amidon modifié, sucre, sel, ail, jus concentré de citron, plantes aromatiques, acidifiant : acide citrique, poivre blanc, piment.	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légume	U.E.	
	Fabrication / départements	Espagne	/

NOMBRE DE PORTIONS	16	Adultes
	25	Enfants



#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

La fabrication de ce produit doit satisfaire aux dispositions générales du C.T.C.P.A.

**Piperade** : Mélange de légumes frais (tomates, poivrons verts et rouges, oignons) avec de l'huile d'olive et des épices.

oignons	<i>Allium cepa</i>
poivrons rouges et/ou verts	<i>Capsicum spp.</i>
tomates pelées	<i>Solanum lycopersicum L.</i>

**Ce produit convient aux végétariens**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

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

**Allergènes :**

Absence d'allergènes, 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	Sauce de teinte orangée, homogène, fluide et correctement liée, absence de matières étrangères.
Couleur	Homogène et caractéristique de chaque légume.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Bonne tenue, sans fermeté excessive de chaque produit.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
Durée de vie du produit	DDM : 3 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"> <li>Température ambiante pendant 21 jours.</li> <li>A 32°C pendant 21 jours.</li> </ul> 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/LC/618 - Version : E

Date : 28/01/2021

## FICHE TECHNIQUE

### PIPERADE CUISINÉE A L'HUILE D'OLIVE VIERGE (2,4%)



Page : 2/2

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	337	4%	Glucides (g)	7,3	3%
Energie (kcal)	81		Dont sucres (g)	5,8	6%
Matières Grasses (g)	4,8	7%	Fibres alimentaires (g)	1,9	
Dont acides gras saturés (g)	0,7	4%	Protéines (g)	1,2	2%
			Sel (g)	0,87	15%

\*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	700 à 750 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 021561 6

### 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.**

### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

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
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.