POIVRONS FLAMMES LANIERES

FICHE TECHNIQUE
Version 2007A
MAJ 18/08/2009

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Poivrons flammés en lanières, surgelé IQF
Goût : typique du poivron
Forme : lanières irrégulières
Texture : tendre, moelleuse et non fibreuse
Calibre : épaisseur naturelle du produit
Largeur : 5 à 7mm
Longueur : 70% entre 25 et 90mm, 30% entre 10 et 130mm

Composition : poivrons flammés 100%

Allergènes : aucun
Contamination croisée : aucune
OGM : NON

En cours de réalisation

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 300 000
Coliformes totaux	< 1 000
E. coli	< 10
Staph. aureus	< 10
Listéria	Abs dans 25gr
Salmonelle	Abs dans 25gr
Levure	< 100

CONSEILS DE CONSERVATION :
DLC / **DLUO** : 24 mois à -18°C
Après décongélation à +4°C :
Sachet fermé : 72 heures
Sachet ouvert : 72 heures

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

VALEURS NUTRITIONNELLES (sur 100gr)

Energie	22.1 Kcal / 93.6 Kjoul
Glucides	4.2%
Lipides	0.19%
Protéines	0.9%
Sodium	2mg
Fibre	1.8%

CONSEILS D'UTILISATION :
Laisser décongeler le produit en chambre froide positive à +4°C, 3 à 4 heures avant utilisation, égoutter si nécessaire. Garnir vos pizzas.
Peut également être utilisé congelé.

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	Carton
Code article	069PFLAM
Gencod EAN13	3520730011192
Origine produit	UE
Code emballeur / Estampille sanitaire	P 162311662
Code de nomenclature douanière	07108051

Inscription n° de lot	-
Inscription date de production	Carton + Sachet
EAN128	-

PCB (nombre de pièces/carton)	4 sachets de 2.5kg
Emballage primaire	Sachet plastique transparent
Poids net carton (kg)	10.00
Poids brut carton (kg)	10.40
Dimensions cartons (mm)	380 * 250 * 270
Palettisation	54 colis (6 couches de 9)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	586
Dimensions palette (cm)	80*120

SCAL SA – Société des Concepts Alimentaires –
Siège social : ZA de Courtaboeuf 1 – 20 avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON SUR YVETTE
Fax : 01 69 82 85 99 – N° indigo : 0825 074 440