

	FICHE TECHNIQUE GARNITURE POUR PIZZA 1/2, 4/4, 5/1	GP.01.F Date de mise à jour : 07/07/2009
		Page 1/3

① - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DESCRIPTION DES MATIERES PREMIERES

Légumes

Les **oignons** sont frais à pulpe blanche, doux , de qualité saine, loyale et marchande; dépourvus de terre et de peau. Complètement parés et lavés, ils sont cubetés.

Purée de tomates

La purée de tomates employée pour la préparation de la sauce satisfait aux caractéristiques spécifiées dans la décision n°8 du CTCPA.

Pulpe de tomates

Ce sont des cubes de tomates pelées d'une belle couleur rouge franc, dans un jus de tomates concentré et chlorure de calcium. Sans sucre, ni aromate, ni sel.

Autres matières premières

Les autres matières entrant dans la préparation de la sauce sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques.

Rédacteur : Sandrine JOUVE	Approbateur : Francisca CERDA
-------------------------------	----------------------------------

	FICHE TECHNIQUE GARNITURE POUR PIZZA 1/2, 4/4, 5/1	GP.01.F Date de mise à jour : 07/07/2009
		Page 2/3

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- ◆ Pesée et préparation des différents ingrédients
- ◆ Cuisson et mélange en bassines
- ◆ Détecteur de métaux
- ◆ Flash-stérilisation, refroidissement
- ◆ Dosage volumétrique
- ◆ Emboîtage
- ◆ Sertissage
- ◆ Marquage
- ◆ Stérilisation
- ◆ Refroidissement
- ◆ Palettisation
- ◆ Conditionnement

D'après les formules N° 30 472 02 et 30 478 02

CONTROLES DE STABILITE DU PRODUIT

Incubation 7 jours à 37 et 55 °c.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Les caractéristiques générales du produit ainsi que les caractères de qualité sont basés sur les normes de fabrication du Centre Technique des Conserves de Produits Agricoles (Décision n° 76).

La sauce est de couleur rouge orangée, avec présence de tomates, oignons et témoins d'herbes aromatiques. Sa consistance est liée.

Elle offre un bon goût de tomate cuisinée, et d'Herbes de Provence, agréablement aromatisé.

Sans goût, ni odeurs étrangers.

DLUO

Durée de vie du produit : **3 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DE LA DATE D'UTILISATION OPTIMALE SUR L'UN DES FONDS:

Ex : L 291 R 16h30 01 10 12 ⇨ n° de lot (L+ quantième) + Lettre de l'année + Heure de fabrication + DLUO

GP 881 ⇨ Code produit + Code fabricant

OU COMPOSTAGE SUR L'UN DES FONDS :

Ex : 17 10
2012 R
GP 881

	FICHE TECHNIQUE GARNITURE POUR PIZZA 1/2, 4/4, 5/1	GP.01.F Date de mise à jour : 07/07/2009
		Page 3/3

② - CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

EMBALLAGE PRIMAIRE

BOITE et FOND: vernis intérieurement ETIQUETTE : Papier 80 g/ m²

INFORMATIONS POUR L'ETIQUETAGE

INGREDIENTS : Purée de tomates mi-réduite, pulpe de tomates (tomates, jus de tomates), eau, oignons, amidon transformé, sucre, sel, huile végétale, arômes naturels (contient du céleri), jus concentré de citron, aromates.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

La liste des ingrédients est établie selon les directives allergènes 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE.

A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.

Format	1/2	4/4	5/1
Poids net	400 g	800 g	4000 g
Capacité	425 ml	850 ml	4250 ml

Emb : 30 189

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES CONSOMMATEUR

- VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT :

Kcal	Kj	Protéines	Lipides	Glucides	Fibres	Sodium
52	218	1,0 g	1,8 g dont saturés 0,2	7,9 g dont sucres 5,9	1,4 g	0,39 g
Tolérances ANIA		0 – 3,5	1.6 – 3.6	2.4 – 6.4	1.1 – 4.7	0.2 – 0.4

- MODE D'EMPLOI :

Cette garniture pour pizza est prête à l'emploi. Etaler la préparation sur la pâte et garnir la pizza, suivant votre goût, d'olives, de mozzarella, de jambon, de champignons...

PALETTISATION

Format	Boîtes par colis	Colis par plan	Nbre de plans	Colis par palette
1/2	12	12	12	144
4/4	12	6	12	72
5/1	3	11	5	55