

① - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**DESCRIPTION DES MATIERES PREMIERES**

Ce produit a été fabriqué durant la campagne de légumes frais.

Légumes : oignons, poivrons, tomates.

Tous les légumes utilisés doivent être sains, de qualité saine loyale et marchande et sans trace ni attaque de parasites ou de maladie, exempts de parties molles, moisies et de corps étrangers.

Les poivrons sont épépinés.

Les oignons sont dépourvus de terre et de peau.

Les tomates, récoltées dans le Sud-Est de la France ont une couleur typique rouge franc.

Ils sont tous triés, lavés, parés puis cubetés.

Concentré de tomates.

Le concentré de tomates employé pour la préparation de la sauce satisfait aux caractéristiques spécifiées dans la décision n°8 du CTCPA.

Autres matières premières

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

Rédacteur :
Sandrine JOUVE

Approbateur :
Francisca CERDA

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- ◆ Lavage, triage, parage des légumes
- ◆ Pesée et préparation des différents ingrédients
- ◆ Cuisson et mélange en bassines
- ◆ Détecteur de métaux
- ◆ Dosage volumétrique
- ◆ Emboîtage
- ◆ Sertissage
- ◆ Marquage
- ◆ Stérilisation
- ◆ Refroidissement
- ◆ Palettisation
- ◆ Conditionnement

D'après la formule N° 32 509 04

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 usages culinaires.

Bon goût d'oignons et de poivrons, texture liée, couleur orangée, sans saveur, ni odeur étrangère.

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 : **L291 R 16h30 01 10 13** ⇨ *n° lot (L+quantième)+ Lettre de l'année + Heure de fabrication + DLUO*

PI 881 ⇨ *Code produit + Code fabricant*

OU COMPOSTAGE SUR L'UN DES FONDS :

Ex : **17 10**
2013 R
PI 881

② - CARACTERISTIQUES EMBALLAGE**EMBALLAGE PRIMAIRE**

BOITE et FOND: vernis intérieurement (5/1 : vernis 2 faces)
ETIQUETTE : Papier 80 g/ m²

INFORMATIONS POUR L'ETIQUETAGE

INGREDIENTS : Tomates, oignons, poivrons, concentré de tomates, huile végétale, sel, sucre, jus concentré de citron, ail, arôme naturel.

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	5/1
Poids net	375 g	3750 g
Capacité	425 ml	4100 ml

Emb : 30 189

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES CONSOMMATEUR**- VALEURS NUTRITIONNELLES en g pour 100 g DE PRODUIT :**

Kcal	Kj	Protéines	Lipides	Glucides	Sodium	Fibres
39	161	0,8	1,3 dont saturés 0,1 g	5,3 dont sucres 3,6 g	0,51	1,2
Tolérances ANIA		0 – 2,8	0,3 – 2,3	3,3 – 7,3	0,3 – 0,6	0 - 3

- MODE D'EMPLOI :

Mélanger à la pipérade, des œufs battus en omelette. Laisser cuire 5 min en sauteuse tout en remuant avec une spatule. Assaisonner, servir chaud.

Servir avec des tranches de jambon revenues à la poêle.

Cette pipérade peut aussi se consommer froide en entrée.

PALETTISATION

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