

## Poivrons lanières verts et rouges surgelés IQF

Site de production certifié : BRC

 Code art CH  
 Mise à jour : Le 20/06/2023  
 Version n° 1  
 F/N43-3 202.06.13 3<sup>ème</sup> revise

Dénomination de vente	Poivrons lanières verts et rouges surgelés
Nom latin	<i>Capsicum annum l</i>
Origine de la matière première	Chine
Calibre	Largeur : 6-8mm / Longueur : naturelle
Composition	50% poivrons verts et 50% poivrons rouges

Process :



## Caractéristiques Physico-Chimiques

Critères	Tolérances
Tolérance pourcentage rouge	± 5%
Tolérance pourcentage vert	± 5%
Pièces cassés	5%
Morceau	5%
Pièces > 5mm	1%
Graines	3%

## Caractéristiques Bactériologiques

Germes	Tolérances
Flore totale	≤ 500 000/g
E.coli	≤ 100/g
Listéria monocytogenes	< 100/g
Salmonelle	Absence/25g

Conformité garantie sur la base des résultats d'analyses issus du plan de contrôles réalisé sous la responsabilité de l'usine de fabrication.

## Caractéristiques Organoleptiques

	Couleur/aspect : vert et rouge
	Odeur : Caractéristique du poivron vert et rouge
	Goût/texture : Caractéristique du poivron vert et rouge

## Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g

Source : CIQUAL Poivron rouge cru / vert cru (2020)

Couleur	Rouge	Vert
Energie	153 kJ / 36 kcal	109 kJ / 26 kcal
Matières grasses (g)	0.3	0.2
Dont acides gras saturés (g)	<0.1	<0.1
Glucides (g)	6.0	3.4
Dont sucres (g)	4.2	3
Protéines (g)	1.0	0.81
Fibres alimentaires (g)	2.1	3.2
Sel (g)	<0.01	<0.01

## Informations allergènes et dérivés

Contient allergènes et dérivés :	Céréales	Crustacés	Oeuf	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques
Dans produits	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Présence sur site	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Risque de contamination croisée	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non

## Conditionnement

Poids UVC	Sachets/carton	Cartons/palette
2.5 kg	4	

## Conservation

DDM totale	DDM garantie	Conservation
24 mois	12 mois	-18°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé

## Garanties

Produit non soumis à étiquetage sur les OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.  
 Ne contient ni additifs ni enzymes.  
 Produit n'ayant subi aucun traitement ionisant et ne contenant aucun produit ionisé.  
 Pesticides et métaux lourds : Normes européennes en vigueur.  
 Passage au détecteur métallique.