



DESIGNATION POIVRONS PIQUILLOS 80/100 entiers

Catégorie EXTRA - Boîte 3/1

Code interne 5256 - Marque DIAMIR

FOURNISSEUR NUDISCO, S.L.U.

**Registre sanitaire** 40.18204/V Generalitat Valenciana (Espagne)



## **DOCUMENT DU SERVICE QUALITE**

### Description du produit

Poivrons Piquillos : conserves de poivrons préparés à partir de fruits entiers, frais, sains et propres de la plante Capsicum annum, variété Piquillo.

### Ingrédients

#### Ingrédients

Poivrons piquillos, Eau, Sucre, Sel, Stabilisant E-509, Correcteur d'acidité (E-330)

#### Origine:

Pérou

#### Format et présentation

Poids brut : 2 950 g Poids net égoutté : 1 900 g Poids net : 2 500 g Format : Boîte 3/1

EAN 13: 8436007952561 Code douanier: 20059910





#### Date de Durabilité Maximale - DDM

4 ans

### Composition nutritionnelle

136 kJ
32 Kcal
0 g
5.2 g
1.2 g
0.8 g

Ces valeurs peuvent varier en fonction des changements dans la nature du produit.

## Données analytiques

#### <u>Caractéristiques microbiologiques</u>:

Critères Tolérance

Stabilité commerciale Stérilisation commerciale

#### Caractéristiques physico-chimiques et contaminants

Critères	Tolérance
рН	< 4.50
Sel	0.80 - 1.20





### Allergènes

	Contenu dans le Produit	Présence sous forme de Traces déclarée sur l'étiquette
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Non	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non
Soja et produits à base de soja	Non	Non
Lait et dérivés (contenant du Lactose)	Non	Non
Fruits à coques et dérivés	Non	Non
Cèleri et produits à base de cèleri	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et dérivés	Non	Non
Dioxyde de souffre et sulfites (> 10 mg/kg de SO2)	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non

Le produit est garanti sans allergènes autres que ceux mentionnés sur le tableau ci-dessus. Contaminants : le produit est conforme à la directive CE 2001/110/CE

#### Autres caractéristiques

Couleur : Rouge, caractéristique du poivron

Odeur et saveur : Caractéristiques

Texture : Ferme

Les emballages utilisés respectent la législation relative aux matériaux en contact avec les aliments (directive CE N°1935/2004).

Les matériaux utilisés pour l'emballage de ce produit sont sur la liste positive éditée selon la législation européenne sur les matériaux en contact avec les aliments (directive CE N°10/2011)

## Organismes génétiquement modifiés

Le produit est garanti sans OGM.

Le produit n'a pas subi de traitement par ionisation.





#### Mode de conservation et mode d'utilisation

Maintenir entre dans un endroit frais, sec, sans lumière directe du soleil. Les températures élevées (> 45°C) ou humidités excessives (> 80%) peuvent écourter significativement la durée de vie du produit.

Une fois ouvert, conserver le produit dans un récipient neutre (verre, plastique, aluminium), garder au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.

### Mentions sur l'étiquette

- Appellation du produit
- Poids net
- Nom du fabriquant
- Date Limite de Consommation
- « e » métrologique
- Origine
- EAN Code
- Valeurs nutritionnelles

Langues: Français/Espagnol/Anglais

#### Conditionnement et palettisation

Référence	Poids net total de l'UVC	Nombre d'unités par carton	Nombre de cartons par couches	Nombre de couches par palette	Nombre d'unités par palette
Poivrons piquillos Extra Boîte 3/1	2 500 g	6	5	10	300 boîtes

Document élaboré par le Dpt Qualité Le 17/12/2021