

COSAMI - LÉGUMES EN CONSERVE

FICHE TECHNIQUE RATATOUILLE DE LÉGUMES (SPÉCIAL POUR LE FOUR) 5 KILOS



Enregistrement sanitaire: 21.1126/LO

Expiration: 5 ans

Conditions d'stockage: 18-25 ° C

Température de transport: Ambiante

Ingrédients: Tomate, oignons, poivrons, courgettes, aubergines, épaississant (amidon), huile végétale, sel, stabilisants E-410 et E-415, conservateur E-211 et régulateur de PH E-330.

Type d'emballage

.- **Primaire:** 5 kilos

.- **Secondaire:** Plateau en carton (6 unités)

.- **Autres:** Palette en bois 80 X 120

Caractéristiques organoleptiques:
État physique : solide

Caractéristiques physico chimiques

.- **Poids net:** 4.200 grammes

.- **PH / ° Brix / % Acidité / % Chlorures / Cohérence:** < 4,20 / > 10,5 / 0,45 – 0,55 % / 1,30 – 1,50 % / < 1,5

Caractéristiques microbiologiques

.- **Aérobie mésophile (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Anaérobie mésophile (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Lactobacilles (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Les moisissures et les levures (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Aérobie thermophile (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Thermophile anaérobie (30° C) (UFC/1-2G):** <1

Allergènes: Ne contient pas d'autres allergènes externes

Information OGM Information coeliaques: Ne contient pas OGM / Ne contient pas gluten

Conditions après ouverture: Stockage / Consommation: Entre 4 et 8 degrés / Dans les 5 premiers jours

Logistique: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 6 / 30 / 180