

SUN ANTIPASTI	DOCUMENT DE REFERENCE		DR/DQ/03
	FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS		
V : 00	11/03/08	Page 1 sur 2	

OMOK HOURIA		
Caractéristiques Techniques Générales		
Désignation	Tapenade de carotte à l'orientale	
Origine	Tunisie	
Composition	Carottes 69,6%, huile de tournesol 20,9%, huile d'olive 4,2%, harissa 2,1% , ail 1,4%, épices 0,6%, sel 1,3 %.	
Mode de préparation	Les ingrédients sont triés, lavés, coupés puis marinés dans l'huile	
Mode d'utilisation	C'est un produit « prêt à consommer » : En entrée froide, avec du thon, des olives et des quartiers d'œufs durs pour la présentation. En accompagnement d'un poisson ou d'une viande grillée.	
Additifs	-	
Caractéristiques organoleptiques	Aspect : Produit tendre et croquant, de couleur orangée caractérisé par la présence de marquants de carotte et d'harissa Goût : prononcé de la carotte et du piment fumé	
Produit sans OGM		
Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques		
Teneur en huile	Environ 25 % (+ ou – 5%)	
Taux de pesticides résiduels	abs	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 – 050 /99
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 – 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 – 052 /97
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 – 051 /99
Levures – Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88
Conditionnement et Conservation		
Code à barre	<u>350 gr</u> : 6194020803162	
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 350 gr net	
Emballage secondaire	Cartons ou plateaux alimentaires de 12 pots.	
Palettisation	Par palette contenant 130 cartons en 350 gr ou plus en fonction de la demande	
Mode de transport	Par container ou remorque.	
Mode de stockage	A température ambiante	
DLC	36 mois	