

SALADE MECHOUIA PIQUANTE

Caractéristiques Techniques Générales

| | | |
|----------------------------|---|---|
| Désignation | : | Salade de poivrons grillés traditionnelle |
| Origine | : | Tunisie |
| Composition | : | Piments 70.09%, tomates 9.35%, ail 1.17%, épices 0.46%, sel 1.4%, huile d'olive 4.38% et huile de tournesol 13.14%. |
| Mode de préparation | : | Les piments et les tomates sont grillés, épépinés et pelés à la main puis mélangés aux épices, à l'ail, au sel et à l'huile |
| Mode d'utilisation | : | C'est un produit « prêt à consommer » qui se déguste généralement froid en apéritif ou en entrée ou encore comme accompagnement d'un poisson grillé |
| Additifs | : | Sans additif ni conservateur |
| Aspect | : | Aspect : Produit tendre et croquant, de couleur verte et rouge caractérisé par la présence de marquants (morceaux de piments) |
| Goût | : | Goût : prononcé des épices (coriandre et carvi) et ail, piquant. |

Produit sans OGM

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

| | | |
|--|--------------------------|-------------------|
| Teneur en huile | Environ 30 % (+ ou – 5%) | |
| Taux de pesticides résiduels | Abs | |
| Matière sèche | 60 à 70% | |
| 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 |
| Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr | <10 | XP V 08 – 061 /96 |
| 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> : 6191557000019 <u>200 gr</u> : 6191557000156 |
| Emballage primaire | Pot alimentaire en verre de 350 gr ou de 200 gr net |
| Emballage secondaire | Cartons ou plateaux alimentaires de 12 pots. |
| Palettisation | Par palette contenant 195 cartons en 200 gr ou 130 cartons en 350 gr ou suivant les besoins du client |
| Mode de transport | Par container ou remorque. |
| Mode de stockage | A température ambiante |
| DLC | 24 mois |