

**FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET****DOUCEUR DE POIVRON JAUNE  
YELLOW PEPPER SMOOTHNESS**DATE : 20/02/2018  
Page : 1 / 2

©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE

**DESIGNATION - DESIGNATION**

|                                      |                                                     |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Dénomination - Designation :         | Douceur de Poivron Jaune – Yellow pepper Smoothness |
| Produit biologique - Organic product | Non – No                                            |
| OGM / GMO status                     | Ne contient aucun OGM – Does not contain any GMOs   |
| Utilisation - Use                    | Alimentaire – For food                              |

**COMPOSITION - COMPOSITION**

|                           |                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients - Ingredients | Purée de poivron jaune (53%), sucre, oignons, vinaigre, eau, épaississant : pectine et alginate de sodium, sel.<br>Yellow pepper puree (53%), sugar, onion, vinegar, water, thickener: pectine and sodium alginate, salt. |
| Additifs Additives        | Sans arômes ni conservateurs ou colorants – No flavourings, no preservatives, no colorings.                                                                                                                               |

**ALLERGENES - ALLERGENS**

NON - NO

**VOLUME NET – NET VOLUME**

250 ml

**CONSERVATION - PRESERVATION**

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DLUO – Best Before                              | 2 ans à la date de production – 2 years from production date                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Conditions de conservation - Storage conditions | <u>Avant</u> ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur.<br><u>Après</u> ouverture, garder au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois. Bien agiter avant utilisation.<br><u>Before</u> opening, store in a cool place, away from light and heat.<br><u>After</u> opening, keep refrigerated and use within 3 months. Well shake before use. |

**FICHE TECHNIQUE /SPECIFICATION SHEET****DOUCEUR DE POIVRON JAUNE  
YELLOW PEPPER SMOOTHNESS**

DATE : 20/02/2018

Page : 2 / 2

©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE

**ANALYSES NUTRITIONNELLES pour 100GR – NUTRITIONAL INFORMATION per 100Gr**

Valeur énergétique : 146Kcal/620KJ ; Matières grasses : <0.5g, dont : Acides gras saturés : <0.1g ; Glucides : 35.4g, dont sucres : 29.6g ; Protéines : 0.7g ; Fibres : 0.8g ; Sel : 0.31g

Energy : 146Kcal/620KJ ; Fat : <0.5g, which Saturated fat : <0.1g ; Carbohydrate : 35.4g, of which sugars : 29.6g ; Proteins : 0.7g ; Fibers : 0.8g ; Salt : 0.31g

**PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES – MICROBIOLOGICAL PRODUCT CHARACTERISTICS**

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Lactic acid bacteria / g              | <10    |
| Yeasts / g                            | <100   |
| Moulds / g                            | <100   |
| Enterobacteriaceae / g                | <100   |
| E.coli / g                            | <10    |
| Coagulase positive staphylococcus / g | <10    |
| Salmonella / 25g                      | Absent |
| Listeria monocytogenes / 25g          | Absent |

**DONNEES LOGISTIQUES – LOGISTIC INFORMATION**

|                   |                                                             |                                                         |
|-------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| FLACON - UNIT:    | Dimensions :<br>Poids brut – Gross weight                   | 57mm Ø – 181mm hauteur/heigh<br>540gr                   |
| CARTON – CASE :   | Unités – Units<br>Dimensions :<br>Poids brut – Gross weight | 6 flacons – 6 units<br>175mm x 125mm x 188mm<br>3.24kg  |
| PALETTE - PALLET: | Nombre de cartons –<br>Number of cases :                    | 39 cartons/cases x 4 couches/layers = 156 cartons/cases |