


 Rozendaalstraat 65, 8900 leper Tel 0032 57 229 902 info@delisol.be	FICHE TECHNIQUE	
	D1099 Tartare légumes Sud'n'Sol Delisol 1kg	
	v0.05 4-11-2018	
Dénomination commerciale	tartare de légumes Sud'n'Sol	
Code article	D1099	
INFORMATIONS PRODUIT		
Dénomination légale du produit :	Préparation à base de poivrons, tomates, courgettes et aubergines ou Mélange de légumes mi-séchés et grillés 75,5% (tomates mi-séchées, courgettes grillées, poivrons jaunes grillés, aubergines grillées), huile de colza, concentré de tomates, ail, thym, jus de citron concentré, sel.	
Poids net	1kg	
Transformé en	France	
contient du gluten	NON	
Contient des conservateurs	NON	
ALLERGENES (conformément au règlement 1169/2011/CE)		
Contient : NON Traces éventuelles de : NON		
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect :	Vert, violets, Jaune et rouge avec des marques brunes de braisage
	Goût :	Méditerranéen, frais et naturel
	Odeur :	Aromatique, franche et caractéristique
origine des matières premières	Poivrons, Tomates, Courgettes, aubergines	France, Espagne, Maroc, Portugal
	Huile de colza	UE, France, Mer Noire, Australie, Argentine
	Sel	France
	concentré de tomates	Espagne
	Thym	Maroc, Pologne
	Ail	Chine
	Jus de citron concentré	Sicile
DLC à livraison	21 jours	
Condition de conservation : (produit frais ou décongelé)	A conserver dans son emballage d'origine entre 0 et 4°C A consommer dans les 48H après ouverture Produit décongelé. Ne pas recongeler.	
Propriétés physiques :	pH :	≤ 4,4

VALEURS NUTRITIONNELLES (calculées pour 100g de produit)				
Energie (Kcal / Kj) :	173/714			
Matières grasses (g) :	15			
dont acides gras saturés (g) :	1,1			
Glucides (g) :	6,5			
dont sucres (en g) :	5,2			
Fibres alimentaire (en g) :	3			
Protéines (g) :	2,1			
Sel (g) :	1,2			
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES - critères FCD				
Germes	Critère à DLC			
	Objectif	Rejet		
Flore aérobie mésophile /g	≤ 1 000 000	> 10 000 000		
Ratio FAM/Flore lactique	≤ 100	> 100		
Staphylocoques coagulase pos	≤100	> 100		
Listéria monocytogenes /25g	Absence	Présence		
Salmonella /25g	Absence	Présence		
E.Coli /g	≤10	> 10		
INFORMATIONS LOGISTIQUES				
	UVC	COLIS	COUCHE	PALETTE
Code EAN :	5420053600746	(01)15420053600743 (17)aammjj(10)n°lot		
Poids net en kg :	1	2		576
Poids bruts en kg :	1,088	2,296		691,248
Dimensions (LxIxh) en mm :	257x186x46	300x200x95		1200x800x1860
Nbre d'UVC par		2	32	576
Nbre de colis par			16	288
Nbre de couches / palette :				18
poids emballage vide	0,088	0,12		30
Nature des matériaux	RPET/PE	Carton		BOIS
ATTESTATIONS				
Produit garanti sans OGM, n'est donc pas soumis à un étiquetage OGM conformément aux réglementations européennes en vigueur : 1829/2003 et 1830/2003.				
Produit ne contenant aucun ingrédient, ni sous ingrédients, ionisé conformément au décret 2001-1097 du 16/11/2001.				
Produit conforme à la réglementation européenne en vigueur concernant les résidus de pesticides et de métaux lourds.				

 Rozendaalstraat 65, 8900 Ieper Tel 0032 57 229 902 info@delisol.be	FICHE TECHNIQUE	
	D1099 Tartare légumes Sud'n'Sol Delisol 1kg	
		v0.05 4-11-2018
Commercial name	Tartare of vegetables	
article code	D1099	
PRODUCT INFORMATION		
Legal name of product :	Preparation of peppers, tomato, courgettes, aubergines or Semi-dried and grilled vegetables 75,5% (semi-dried tomatoes, grilled courgettes, grilled yellow peppers, grilled aubergines), rapeseed oil, tomato concentrate, garlic, thyme, concentrated lemon juice, salt.	
Net weight	1kg	
Product in	France	
contein gluten	NO	
contein preservatives	NO	
ALLERGENS (In accordance with Regulation 1169/2011 / EC)		
Contein : NO Possible traces of: NO		
Organoleptic characteristics:	Aspect :	red , green, purple and yellow with burn grilled marks
	Taste :	Mediterranean, fresh and natural
	Odour	Aromatic, franch and characteristic
origin of raw material	Peppers, Tomatoes, courgettes, aubergines	France, Spain, Morocco, Portugal
	Rapeseed oil	UE, France, Black sea, Australia, Argentina
	Salt	France
	tomato concentrate	Spain
	Thyme	Morocco, Poland
	Garlic	China
	Concentrated lemon juice	Sicily
Initial Shelf-live of chilled product :	21 days	
Storage conditions (for chilled or defrosted product)	Store in original container between 0 and 4 ° C Consume within 48H after opening Defrosted product. Do not refreeze.	
Physical properties	pH :	≤ 4,4

NUTRITIONAL VALUES (calculated per 100 g of product)				
Energy (Kcal / Kj):	173/714			
Fat (g):	15			
Including saturated fatty acids (g):	1,1			
Carbohydrates (g):	6,5			
Of which sugars (g):	5,2			
Food fiber (in g):	3			
Protein (g):	2,1			
Salt (g):	1,2			
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS - FCD criteria				
Germes	criteria at the end of shelf-life			
	Objective	Reject		
TVC/g	≤ 1 000 000	> 10 000 000		
Ratio FAM/TVC	≤ 100	> 100		
Staphylococci coagulase positive/g	≤100	> 100		
Listeria monocytogenes /25g	Absence	Présence		
Salmonella /25g	Absence	Présence		
E.Coli /g	≤10	> 10		
LOGISTIC INFORMATIONS				
	UNIT	CARDBOARD	LAY	PALLET
Code EAN :	5420053600746	(01)15420053600743 (17)aammjj(10)n°lot		
Net weight kg :	1	2		576
Gross weight kg :	1,088	2,296		691,248
Dimensions (Lxlxh) mm :	257x186x46	300x200x95		1200x800x1860
Nbre unit per		2	32	576
Nbre de cardboard per			16	288
Nbre of lays per pallet :				18
Empty packaging weight :	0,088	0,12		30
nature of material	RPET/PE	Cardboard		WOOD
ATTESTATIONS				
Product guaranteed without GMO, is therefore not subject to GM labeling in accordance with the European regulations in force: 1829/2003 and 1830/2003.				
Product containing no ingredients or ingredients, ionized according to decree 2001-1097 of 16/11/2001.				
This product complies with the European regulations on residues of pesticides and heavy metals.				