


**TITRE****FICHE TECHNIQUE SAUCE PIQUANTE PITA FRESH 1X3L****CODE DOCUMENT :** 22FT-QA-095**INDICE DE REVISION** A**AUTEUR :** Michelle BOTCHAK**APPROBATEUR :** Michelle BOTCHAK**Date de validation :** 29/12/2022**SIGNATURE** **DIFFUSION**

<input checked="" type="checkbox"/> Administrateur délégué	<input type="checkbox"/> Service Achats	<input type="checkbox"/> Opérateurs
<input type="checkbox"/> Direction	<input type="checkbox"/> Service Technique	<input type="checkbox"/> Chauffeurs
<input type="checkbox"/> Service Administratif	<input type="checkbox"/> Responsable Production	<input type="checkbox"/> Société de Nettoyage
<input type="checkbox"/> Service Commercial	<input type="checkbox"/> Réception	<input type="checkbox"/> Fournisseurs
<input checked="" type="checkbox"/> Service Qualité	<input type="checkbox"/> Préparateurs de commande	<input checked="" type="checkbox"/> Clients

**HISTORIQUE DE REVISION**

REVISION	DATE	OBJET DE MODIFICATION	PARAGRAPHE
A	29/12/22	1 <sup>ère</sup> émission	



## FICHE TECHNIQUE SAUCE PIQUANTE PITA FRESH 1X3L

Page 2 sur 6  
Code : 22FT-QA-095-RevA  
Rédigé par : M. Botchak  
Validé par : M. Botchak  
Date de validation : 29/12/2022

### 1. DESCRIPTION

<b>Nom</b>	<b>Sauce piquante Pita fresh 1x3L</b>	
<b>Référence article</b>	001907	
<b>Gamme de produits</b>	Négoce	
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	Couleur	Rouge avec garniture
	Odeur	Typique
	Aspect / texture	Sauce liée
	Goût	Typique
<b>Préparation et traitement</b>	Stockage	

### 2. COMPOSITION DU PRODUIT

**2.1 LISTE DES INGREDIENTS** : légumes (haricots, poivrons, oignon), eau, concentré de tomates, sucre, dextrose, sauce de SOJA (SOJA, FROMENT (contient GLUTEN), sel), vinaigre, huile de colza, bouillon (contient E621,E627, E631) (contient SOJA), extrait d'épice, sel, amidon modifié, arôme, acidifiant (acide citrique, acide lactique), stabilisants (gomme xanthane, gomme guar), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium).

#### 2.2 INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES

Ce produit ne contient aucun ingrédient dérivé d'OGM ou des organismes clonés.

Ce produit, comme les ingrédients dans ce produit, n'ont pas été traité par ionisation et/ou irradiation.

Ce produit est conditionné dans des matériaux qui sont approuvés pour le contact avec les denrées alimentaires.

Ce produit a été contrôlé pour la présence de métal.

### 3. CONSERVATION

	<b>Unité</b>	<b>Durée</b>
<b>Durée de conservation</b>	Jours	Date de livraison + 210
<b>Température de conservation</b>	°C	2°C<T<7°C

### 4. EMBALLAGE

#### 4.1 ETIQUETAGE

Selon la législation en vigueur

	<b>Indications</b>	<b>Emballage primaire</b>	<b>Emballage secondaire</b>
--	--------------------	---------------------------	-----------------------------



## FICHE TECHNIQUE SAUCE PIQUANTE PITA FRESH 1X3L

Page 3 sur 6

Code : 22FT-QA-095-RevA  
Rédigé par : M. Botchak  
Validé par : M. Botchak  
Date de validation : 29/12/2022

<b>Dénomination</b>	Nom du produit	*	
<b>Agrément</b>		*	
<b>Durée de vie</b>	A consommer de préférence avant le : jj/mm/aa	*	
<b>Numéro de lot / Traçabilité</b>	Code composé d'une série de chiffres	*	
<b>Code à barres</b>	EAN128/EAN13		
<b>Ingrédients</b>		*	
<b>Valeurs Nutritionnelles</b>		*	
<b>Poids</b>	Kg	*	

### 4.2 EMBALLAGE PRIMAIRE

<b>Matériaux utilisés</b>	Plastique
<b>Type d'emballage</b>	Bocal
<b>Coupe du produit</b>	
<b>Poids net</b>	3 L
<b>Poids à vide</b>	
<b>Dimensions emballage: LxLaxH (mm)</b>	

### 4.3 EMBALLAGE SECONDAIRE

<b>Matériaux utilisés</b>	Papier
<b>Type d'emballage</b>	Carton
<b>Coupe du produit</b>	
<b>Poids net</b>	3x3L
<b>Poids à vide</b>	
<b>Dimensions emballage: LxLaxH (mm)</b>	



## FICHE TECHNIQUE SAUCE PIQUANTE PITA FRESH 1X3L

Page 4 sur 6  
Code : 22FT-QA-095-RevA  
Rédigé par : M. Botchak  
Validé par : M. Botchak  
Date de validation : 29/12/2022

### 5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

#### Paramètres microbiologiques applicables à la livraison

Paramètres	Unité	But	Tolérance	Ref.
Germes totaux	Ufc/g	<10.000	<100.000	1
Levures	Ufc/g	<1000	<10000	1
Moisissures	Ufc/g	<100	<1000	1
<i>Lysteria monocytogenes</i>		Absence/25g	Absence /25g	1
<i>E Coli</i>	Ufc/g	<10	<50	1
<i>Bacillus cerus</i>	Ufc/g	<100	<1000	1
<i>Bactéries lactiques</i>	Ufc/g	<1000	<10000	1

#### Références législatives ou normatives :

(1) Critère fournisseur

### 6. ALLERGENES

Allergène	Dans le produit	Présent en entreprise
Arachide		
Céleri		x
Crustacés		x
Fruits à coque		
Céréales contenant du gluten	x	x
Graines de sésame		
Lait & lactose		x
Moutarde		x
Œufs		x
Poisson		
Soja	x	x
Sulfites		x
Mollusques		
Lupin		

## 7. VALEURS NUTRITIONNELLES

Par 100gr	
Energie	133 Kcal / 561 Kj
Matières grasses	2,6 g
Dont AG saturés	0,3 g
Glucides	24,5 g
Dont sucres	20,3 g
Protéines	1,7 g
Sel	1,70 g

## 8. PHOTOS





## FICHE TECHNIQUE SAUCE PIQUANTE PITA FRESH 1X3L

Page 6 sur 6  
Code : 22FT-QA-095-RevA  
Rédigé par : M. Botchak  
Validé par : M. Botchak  
Date de validation : 29/12/2022

### 9. CONTACT

<b>Contact général</b>	
<i>Société</i>	LA BOUCHERIE S.A
<i>Adresse</i>	45 RUE BOLLINCKX 1070 BRUXELLES
<i>Téléphone</i>	+32.2.526.16.25
<i>Fax</i>	+32.2.523.09.70
<i>Mail</i>	<a href="mailto:info@laboucherie.be">info@laboucherie.be</a>
<i>Site web</i>	<a href="http://www.laboucherie.be">www.laboucherie.be</a>
<b>Service qualité</b>	
<i>Téléphone</i>	+32.2.526.16.25 / +32.2.526.11.00
<i>Mail</i>	<a href="mailto:qualite@laboucherie.be">qualite@laboucherie.be</a>
<i>Urgences</i>	0478/87.02.50

### 10. DECLARATION DE CONFORMITE ET DE CONFIDENTIALITE

Le fournisseur, La Boucherie S.A, déclare que le produit répond aux réglementations nationales et européennes en vigueur, notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de produits en contact avec ce produit. Le fournisseur se tient au courant des évolutions de la législation et prend en compte ces évolutions dans son processus de fabrication et ses fiches techniques. Celles-ci pourront être mise à jour en fonction d'informations nouvelles et/ou d'adaptations nécessaires pour assurer la qualité, la sécurité et la légalité du produit.

Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit. Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche technique. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de l'information, préalablement à l'approbation de ces spécifications. Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.

Ce document est valable sans signature. Sans réponse sous 7 jours après réception, ce document et son contenu sont considérés comme acceptés.