



FICHE TECHNIQUE

ALEGRÍAS RIOJANAS

DATE 2016

REV: 1

Poivrons (joie de Riojan), sel, chlorure de calcium et acide citrique (E330).

- Produit stérilisé, avec stérilisation technique ou industrielle.
- Normes microbiologiques adoptées. Un CONTRÔLE DE STABILITÉ est effectué: incubation du produit 5 jours à 55 ° C et 10 jours à 37 ° C. Le produit sera considéré comme stable lorsque les points suivants sont remplis:
 - Absence de déformation du récipient après la période d'incubation.

- Absence de modification de l'odeur, de l'aspect et de la texture du produit par rapport à

Poivrons (joie de Riojan), sel, chlorure de calcium et acide citrique (E330).

- Produit stérilisé, avec stérilisation technique ou industrielle.
- Normes microbiologiques adoptées. Un CONTRÔLE DE STABILITÉ est effectué: incubation du produit 5 jours à 55 ° C et 10 jours à 37 ° C. Le produit sera considéré comme stable lorsque les points suivants sont remplis:
 - Absence de déformation du récipient après la période d'incubation.
 - Absence de modification de l'odeur, de l'aspect et de la texture du produit par rapport à l'échantillon témoin.
 - Différence de pH <0,5 unité par rapport au contrôle.

A) La conservation acidifie à pH <4,6

B) Stabilité:

- Échantillon 1: 7 jours à 37 ° C
 - Échantillon 2: 7 jours à 55 ° C (recommandé)
 - Échantillon 3: contrôle à température ambiante
- Absence d'altération de l'emballage et suintement du produit. Absence de modification de la texture de la couleur et de l'arôme de l'aliment.

ou il doit y avoir une variation de pH entre l'échantillon incubé et non incubé de <0,5.

De plus, les analyses microbiologiques suivantes peuvent être effectuées. Les résultats optimaux sont listés ci-dessous:

- Échantillon 1 et 3:
 - Mésophiles aérobies: <10 UFC / g
 - Mésophiles anaérobies: <10 UFC / g
 - Lactobacilles: <10 UFC / g
 - Échantillon 2:
 - Thermophiles aérobies: <10 UFC / g
 - Thermophiles anaérobies: <10 UFC / g
- Dans le cas de conserves acides ou acidifiées, des mésophiles aérobies et anaérobies peuvent être détectés dans des échantillons commercialement stériles, du fait que le pH du

la culture (environ 7) utilisée dans la détection des microorganismes précités ne sont pas limitatifs pour la croissance microbiologique, alors que le pH du produit (<4,8) l'est.

- Couleur: rouge pâle uniforme sans présence de parties vertes. 15% de parties jaunes.
- Texture et consistance: ferme 80%.
- Saveur et arôme: Typique avec l'absence de saveurs et d'odeurs étranges ou anormales.
- Uniformité de longueur: 1.17.
- Nombre de graines / morceaux ou pour 100 g de produit égoutté: moyenne de 10.
- Peau brûlée maximum par pièce à 100 g: 1,5 cm².

Valeur énergétique: 21,8 Kj / 92,6 Kcal

Lipides: 0,1 g

Dont saturés: 0,06 g

Glucides: 6,6 g

Dont sucres: 2,5 g

Fibres alimentaires: 2,5 g

Protéines: 1,1 g

Sel: 0,02 g

Conservez-les dans un endroit frais et sec sans exposition au soleil.
Il ne nécessite pas de préparation préalable à la consommation.
Destiné à tous les consommateurs sans exception.

5 ans à compter de la date d'emballage.

Absence d'organismes génétiquement modifiés.

FORMAT DES DIMENSIONS

CAPACITE ml POIDS NET Kg POIDS DRAINÉ Kg

1/2 kg CAN 425 0,390 0,300

1/4 kg CAN 212 0,185 0,150

1/8 kg CAN 100 0,090 0,070

Tambourin 980 0,920 0,740