

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : HARISSA
PRODUCT SPECIFICATION: HARISSA

Informations générales / General informations

Dénomination légale du produit / <i>Legal denomination</i>	HARISSA		
Description produit fini / <i>Final product description</i>	Pâte de piments rouges assaisonnée à l'ail, aux oignons et aux épices / <i>Red hot chilli peppers paste seasoned with garlic, onions and spices.</i>		
Particularité produit / <i>Product specificities</i>	Produit pasteurisé / <i>Pasteurized product</i>		
Certification site de production / <i>Certifications</i>	Système qualité certifié IFS et BRC / <i>Factory quality management certified IFS and BRC</i>	Code emballeur : <i>Packaging code :</i>	EMB 34 301 U
Conditionnement / <i>Packaging</i>	Bocaux verre / Glass Jars <i>Poche / Pouch</i>		
Grammage (Poids Net) / <i>Net Weight</i>	1kg / <i>2,2lb</i> 300g / <i>0,66 lb</i> 200g / <i>0,44 lb</i> 100g / <i>0,22 lb</i>		
Grammage (Poids Net égoutté) / <i>Drained Net Weight</i>	NA		
Etiquetage liste des ingrédients / <i>Ingredients list</i>	Piments (Cayenne Capsicum annum), ail, oignons, eau, sel, huile d'olive vierge extra, épices, huile de tournesol, acidifiant : acide lactique. / <i>Hot chili peppers (Cayenne Capsicum annum), garlic, onions, water, salt, extra virgin olive oil, spices, sunflower oil, acidifier: lactic acid.</i>		
DDM / <i>Best Before Date</i>	36 mois / <i>36 months</i>		
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i>	Après ouverture : A conserver au frais et à consommer sous 15 jours. / <i>After opening : Preserve the product in the fridge after opening and consume within 15 days after opening.</i>		
Recommandations de consommation / <i>consumption advices</i>	A utiliser comme condiment pour vos couscous, tajines, viandes ou autre. / <i>Serve as a seasoning with your couscous, tajines, meats etc...</i>		
Pâte rouge orangée Texture légèrement granuleuse / <i>Red to orange spread.</i> <i>Slightly granulated texture.</i> 			

Composition confidentielle (% compris dans les fourchettes exprimées) / Confidential Recipe (% included in range)

Ingrédients / <i>Ingredients</i>	% à la mise en œuvre / <i>% to implementation</i>	Calibre / <i>Size</i>	Origine géographique / <i>Origin</i>	Ingrédients non OGM / non ionisés <i>GMO-free / non-ionised Ingredients</i>
Piments rouges (Cayenne <i>Capsicum annuum</i>) (intégrant sel 2-3%) / <i>Red chili peppers (Cayenne Capsicum annuum) (including salt 2-3%)</i>	45-55%	-	Maroc / <i>Morocco</i>	OUI / <i>YES</i>
Gousse d'ail (intégrant sel 2-4%) ; Ail semoule / <i>Garlic (including salt 2-4%) ; Garlic semola</i>	15-20%	-	Chine / <i>China</i>	OUI / <i>YES</i>
Oignons/ <i>Onions</i>	15-20%	-	Inde, Chine / <i>India, China</i>	OUI / <i>YES</i>
Eau / <i>Water</i>	5-10%	-	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
Huile d'olive vierge extra / <i>Extra virgin olive oil</i>	< 5%	-	Espagne / <i>Spain</i>	OUI / <i>YES</i>
Epices / <i>Spices</i>	< 5%	-	UE, hors UE / <i>EU, no EU</i>	OUI / <i>YES</i>
huile de tournesol / <i>sunflower oil</i>	< 5%	-	UE, hors UE / <i>EU, no EU</i>	OUI / <i>YES</i>
sel / <i>salt</i>	< 5%	-	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
vinaigre d'alcool (auxiliaire technologique) / <i>alcohol vinegar (carry over)</i>	< 1%	-	UE, hors UE / <i>EU, no EU</i>	OUI / <i>YES</i>
acide lactique / <i>lactic acid</i>	pour ajuster le pH / <i>to adjust pH</i>	-	EU / <i>UE</i>	OUI / <i>YES</i>

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : HARISSA
PRODUCT SPECIFICATION: HARISSA

Liste des allergènes / Allergens list

Selon Réglementation Européenne / <i>Following EU rules</i>	
Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	Aucun / <i>None</i>
Risque de contaminations croisées dans l'usine / <i>Cross contamination's risks within the factory.</i>	Produit élaboré dans une usine transformant les produits allergènes suivants : fruits à coque, lupins, poissons, sulfites. <i>Produced in a factory using the following allergen products : tree nuts, lupini beans, fish, sulphites.</i>
Selon liste FDA / <i>Following FDA rules</i>	
Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	Aucun / <i>None</i>
Risque de contaminations croisées dans l'usine / <i>Cross contamination's risks within the factory.</i>	Produit élaboré dans une usine transformant les produits allergènes suivants : fruits à coque, poissons. <i>Produced in a factory using the following allergen products : tree nuts, fish.</i>

Caractéristiques organoleptiques et physico chimiques / *Organoleptic, physical and chemical parameters*

Critères / <i>Criteriae</i>	Unité / <i>Unit</i>	Méthode / <i>Method</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Sel / <i>Salt</i>	%	Conductimétrie / <i>Conductivity</i>	2.5-5%	-
pH / <i>pH</i>	-	-	3,5 - 4,15	< 4,5
aw	-	-	NA	-
Goût et odeur étrangers / <i>Abnormal taste and odor</i>	-	Dégustation / <i>Tasting</i>	Absence / <i>Nil</i>	-
OGM / IONISATION / <i>GMO and irradiated product</i>	Produit ne contenant ni ingrédient OGM, ni ingrédient ionisé / <i>GMO free : not irradiated</i>			
Pesticides et métaux lourds / <i>Pesticides & Heavy metals</i>	Conformes à la législation européenne en vigueur / <i>In accordance with EU rules</i>			
Produit soumis au détecteur de métaux avant emballage / <i>Product passed through metal detector before packaging</i>				

Valeurs nutritionnelles / *Nutritional values*

Valeurs nutritionnelles moyennes / <i>Average nutritional values</i>	Unité / <i>Unit</i>	Pour 100g / <i>per 100g</i>	
Valeurs énergétiques / <i>Energy</i>	kJ	457	
	kcal	111	
Matières grasses / <i>Fat</i>	g	7,4	
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	g	1,1	
dont acides gras trans / <i>of which trans</i>	g		
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	g	4,9	
dont sucres / <i>of which sugars</i>	g	1	
Fibres alimentaires / <i>Alimentary fiber</i>	g	6,8	
Protéines / <i>Protein</i>	g	2,7	
Sodium	g	2	
Sel / <i>Salt</i>	g	5	

Caractéristiques microbiologiques / *Microbiological parameters*

Bactéries / <i>Bacteria</i>	Unité / <i>Unit</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Flore mésophile aérobie totale / <i>Total plate count</i>	(ufc/g)	<= 10 ⁴	-
Levures / <i>Yeasts</i>	(ufc/g)	<= 10 ³	-
Moisissures / <i>Moulds</i>	(ufc/g)	<= 10 ²	-
Bactéries lactiques / <i>Lactobacillus</i>	(ufc/g)	<= 10 ³	-
Coliformes thermotolérants à 44°C / <i>Thermotolerants 44°C coliform</i>	(ufc/g)	< 10	-
Staphylocoques coag+ / <i>Staphylococcus coag+</i>	(ufc/g)	< 10	-
Salmonelles / <i>Salmonella</i>	(ufc/25g)	Absence / <i>Nil</i>	-
Produit stable après étuvage à 37°C pendant 7 jours – variation pH < 0,5 / <i>Stable product after 7 days at 37°C - pH variation < 0,5</i>			