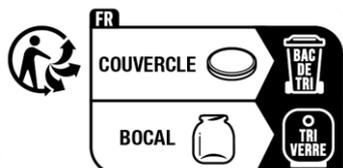


	FNREGISTREMENT	ENR 78 a
	Conserverie Gratien 215 chemin de Bideren - 64390 SAUVETERRE DE BEARN Tél : 05 59 38 59 41 / Fax : 05 59 38 55 14 / Email : contact@gratien.fr	

Dénomination légale	Piperade basquaise au piment d'Espelette		
Ingrédients	Tomates concassées, oignons, poivrons verts, poivrons rouges, amidon modifié de pomme de terre, sucre, concentré de tomates, huile d'olive vierge extra, sel, ail, persil, thym, piment d'Espelette AOP en poudre 0,03%.		
Allergènes	Présence volontaire : absence conformément au règlement INCO. Présence fortuite : absence.		
Origine viande		DDM	4 ans
OGM	Absence	Ionisation	Absence
Identification du produit sur l'emballage	FR 64.513.006 CE	Dénomination produit N° de lot DDM	
Conseils de conservation	A consommer de préférence avant la date indiquée sur le couvercle. A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité avant ouverture. Après ouverture, à conserver au frais et à consommer rapidement.		
Conseils de préparation	Réchauffer le produit dans une casserole ou un plat à four 15 à 20 minutes. Ce produit peut servir d'accompagnement à une viande, ou poisson ou des oeufs. Il peut être agrémenté de pommes de terre vapeur, frites, pâtes...		
Consignes de tri			
Informations de conditionnement	Conditionnement	360g	580g
	Types de contenant	Bocal verre + capsule métallique	Bocal verre + capsule métallique
	Ouverture facile	Non	Non
	Diamètres (mm)	82	82
	Hauteurs (mm)	100,3	134,2
	Poids net (kg)	0,360	0,580
	Poids brut (kg)	0,584	0,859
	Nombre de produits colisés	8	8
	Sous film plastique	Oui	Oui
	Dimensions pack (mm) (L x l x h)	328 x 164 x 100,3	328 x 164 x 134,2
	Poids du pack (kg)	4,67	6,87
	Nombre de colis par rangées	14	14
	Nombre de rangs par palette	10	7
	Nombre de colis par palette	140	98
Nombre d'unités par palette	1120	784	
Poids de la palette (kg)	654,08	673,46	
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g)	Energie : 56kcal, 236kJ	Matières grasses : 1,6g Glucides : 8,4g Protéines : 1,0g	dont AG saturés : 0,3g dont sucres : 6,2g Sel : 3,2g
Critères microbiologiques	Produit conforme à l'arrêté d'octobre 1997 relatif au contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (norme AFNOR NF V 08-408)		

