



Fait avec la meilleure
sélection de légumes

Produit par:
BRM
AGRO-INDUSTRIE



Bureau Veritas Certification

Certificate of Registration
BRM AGRO INDUSTRIE

ROUTE MC 39 CHBEDDA, FOUCHENA BEN AROUS, TUNISIA

Bureau Veritas Certification Holding SAS, UK Branch certifies that the food safety management system of the above organization has been assessed and determined to comply with the requirements of:

Standard

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 (version 5 – May 2019)

Certification scheme for food safety management systems, consisting of the following elements:
ISO 22000:2018

ISO TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety Part 1: Food manufacturing

And additional FSSC 22000 requirements V5
This certificate is applicable for the scope of

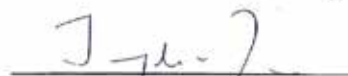
PRODUCTION OF CANNED PREPARED MEALS.

Food Chain category: CIV - Processing of ambient stable products

FSSC - Initial certification date:	16-03-2021
Expiry date of previous cycle:	NA
Date of certification decision:	16-03-2021
Certification cycle start date:	16-03-2021
Subject to the continued satisfactory operation of the organization's Management System, this certificate expires on:	15-03-2024
Certificate No./Version:	TN000007/1
Contract No:	11286676
Issue Date:	16-03-2021



0008


Signed on behalf of BVGH SAS UK Branch



Certification body address: 66 Prescot Street, London E1 8HG, United Kingdom
Local office: Les Berges du Lac; B.P. 728; 1080 Tunis CEDEX; TUNISIA

Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of the management system requirements may be obtained by consulting the organization.

This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification Holding SAS - UK Branch
Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

FSSC Template of certificate V5 Cat C/K rev 1.5

May 29, 2020



Présentation

Les produits **Flifla**, gamme inspirée du terroir méditerranéen est fabriquée par **BRM Agro-industrie**, société industrielle familiale basée en **Tunisie**.

Bien que dotés d'une unité de production moderne, nous élaborons nos produits dans le respect des recettes ancestrales, nos recettes de grand-mère.

Notre fabrication se rapproche le plus possible des procédés traditionnels qui caractérisent nos produits du terroir.

La sécurité alimentaire étant au cœur de nos préoccupations, notre société s'est dotée dès sa création de **la certification FSSC 22000**.

Grâce à notre équipe technique jeune et dynamique notre ambition ne connaît point de limites et nous visons désormais les certifications IFS & BRC.

Connue pour son micro climat, la Tunisie nous offre des légumes savoureux, et gorgés de soleil.

Nous utilisons dans notre procédé des légumes rigoureusement sélectionnés achetés auprès de producteurs locaux avec lesquels nous sommes conventionnés, et qui nous garantissent une traçabilité et **une qualité irréprochable**.

Nous offrons une gamme la plus large possible, en ne cessant de développer. Enfin nous pouvons aussi nous adapter aux demandes de nos clients en termes de produits ou d'emballages.



Mechouia piquante

Caractéristiques générales

Désignation Salade traditionnelle de piments et de tomates grillés

Origine Tunisie

Composition Piments, huile de tournesol, tomates, ail, sel et épices.

Mode de préparation Les piments et les tomates sont grillés, épépinés et pelés à la main puis mélangés aux épices, à l'ail, au sel et à l'huile

Usage prévu Disposez votre salade sur un plat et décorez-la avec du thon, des œufs et des olives.

Additifs et conservateurs Sans additifs ni conservateurs (**Produit 100% naturel**)

Aspect Produit tendre et croquant, de couleur verte et rouge caractérisé par la présence de morceaux de piments.

Goût Prononcé des épices (coriandre et carvi) et ail / Piquant

OGM Produit sans OGM

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en huile	Environ 25% + ou - 5%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	320g :6191497200036 220g :6191497200050
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 320g et 220g net
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	320g :10 pots /carton 220g :10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons de 320g, 240 cartons de 220g.
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante





Mechouia douce

Caractéristiques générales

Désignation Salade traditionnelle de poivrons et de tomates grillés

Origine Tunisie

Composition Poivrons, huile de tournesol, tomates, ail, sel et épices.

Mode de préparation Les poivrons et les tomates sont grillés, épépinés et pelés à la main puis mélangés aux épices, à l'ail, au sel et à l'huile

Usage prévu Disposez votre salade sur un plat et décorez-la avec du thon, des œufs et des olives.

Additifs et conservateurs Sans additifs ni conservateurs (**Produit 100% naturel**)

Aspect Produit tendre et croquant, de couleur verte et rouge caractérisé par la présence de morceaux de poivrons

Goût Prononcé des épices (coriandre et carvi) et ail / Doux

OGM Produit sans OGM

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en huile	Environ 25% + ou - 5%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfite-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	320g :6191497200043 220g :6191497200067
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 320g et 220g net
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	320g :10 pots /carton 220g :10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons de 320g, 240 cartons de 220g.
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante





Chakchouka

Caractéristiques générales

Désignation Chakchouka, ratatouille tunisienne

Origine Tunisie

Composition Piments, tomates, oignons, huile de tournesol, sel, ail, piments rouges broyés et épices.

Mode de préparation Les piments sont épépinés, coupés en lamelles et les tomates sont coupées en petits morceaux puis mélangées aux oignons finement coupés, à l'huile, au sel, à l'ail, au piments rouges broyés et aux épices

Usage prévu A déguster chaude ou froide. Vous pouvez très bien ajouter des œufs, des merguez, ou des crevettes, et laisser mijoter quelques minutes

Additifs et conservateurs Sans additifs ni conservateurs (**Produit 100% naturel**)

Aspect Produit croquant, de couleur rouge et verte.

Goût Prononcé des épices (coriandre et carvi), ail, piments rouges broyés / Piquant.

OGM Produit sans OGM



Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en huile	Environ 10% + ou - 5%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfite-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	6191497200135
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 320g net
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	320g :10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons de 320g
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante



Harissa Berbère

Caractéristiques générales

Désignation Harissa Berbère

Origine Tunisie

Composition Piments de Cayenne, huile de tournesol, ail, épices et sel.

Mode de préparation Les piments de Cayenne sont saumurés, triés, épépinés, lavés, broyés puis mélangés avec les épices, l'ail, le sel et l'huile.

Usage prévu La Harissa peut très bien agrémenter la majorité des plats tunisiens, elle peut aussi se déguster avec du pain et un filet d'huile d'olive.

Additifs et conservateurs Sans additifs ni conservateurs (**Produit 100% naturel**)

Aspect Pâteux de couleur rouge

Goût Prononcé des épices (coriandre et carvi) et ail / Piquant.

OGM Produit sans OGM

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en huile	Environ 20% + ou - 5%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	320g : 6191497200074 220g : 6191497200081
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 320g et 220g net
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	320g :10 pots /carton 220g :10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons de 320g, 240 cartons de 220g.
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante





Harissa Traditionnelle

Caractéristiques générales

Désignation Harissa traditionnelle

Origine Tunisie

Composition Piments séchés, piments frais, huile de tournesol, épices et sel.

Mode de préparation Les piments séchés, sont épépinés, lavés et immergés dans l'eau puis broyés. Les piments frais sont lavés, épépinés, puis broyés. Les deux variétés sont ensuite mélangées avec les épices, le sel, l'ail et huile.

Usage prévu La Harissa peut très bien agrémenter la majorité des plats tunisiens, elle peut aussi se déguster avec du pain et un filet d'huile d'olive.

Additifs et conservateurs Sans additifs ni conservateurs (**Produit 100% naturel**)

Aspect Pâteux de couleur rouge

Goût Prononcé des épices (coriandre et carvi) et ail / Piquant

OGM Produit sans OGM

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en huile	Environ 25% + ou - 5%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	320g : 6191497200098 220g : 6191497200104
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 320g et 220g net
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	320g :10 pots /carton 220g :10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons de 320g, 240 cartons de 220g.
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante





Harissa du Cap Bon

Caractéristiques générales

Désignation Harissa du Cap Bon

Origine Tunisie

Composition Purée de piments rouges piquants, ail, épices, sel et huile de tournesol.

Mode de préparation La purée de piments rouges piquants est mélangée avec les épices, l'ail, le sel et l'huile.

Usage prévu La Harissa peut très bien agrémenter la majorité des plats tunisiens, elle peut aussi se déguster avec du pain et un filet d'huile d'olive.

Additifs et conservateurs L'acidité totale exprimée en acide citrique (E330) cristallisé ne doit pas dépasser 3.6% du résidu sec total

Aspect Crémeux, homogène de couleur rouge caractéristique des piments rouges mûrs.

Goût Piquant légèrement acidulé

OGM Produit sans OGM

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en sel	< 3%	
Concentration	Brix, min 14%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	320g : 6191497200111 220g : 6191497200128
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 320g et 220g net
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	320g :10 pots /carton 220g :10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons de 320g, 240 cartons de 220g.
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante





Délice de piment - Hrouss

Caractéristiques générales

Désignation Délice de piment / Hrouss

Origine Tunisie

Composition Piments, sel, ail, épice, huile de tournesol.

Mode de préparation Les piments sont lavés, épépinés, broyés puis mélangés aux épices, à l'ail, au sel et à l'huile

Usage prévu On utilise le hrouss pour relever le goût de beaucoup de plats et il est le plus utilisé pour préparer la Ojja Merguez en hiver (un ragoût à base de merguez et de hrouss).

Additifs et conservateurs Sans additifs ni conservateurs (**Produit 100% naturel**)

Aspect Produit croquant, de couleur verte et rouge caractérisé par la présence de morceaux de piments

Goût Prononcé des épices (coriandre et carvi) et ail / Piquant.

OGM Produit sans OGM

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en huile	Environ 30% + ou - 5%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	6191497200388
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 320 g net
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons de 320g
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante





Fond d'artichaut

Caractéristiques générales

Désignation Fond d'artichaut

Origine Tunisie

Composition Artichauts, eau, vinaigre, acide citrique, acide ascorbique, citron et sel.

Mode de préparation Les Artichauts sont triés, lavés, épluchés, blanchis et mis en pots avec la saumure.

Usage prévu Se déguste en apéritif, en salade, ou pour accompagner certains plats

Additifs Sans additifs

Conservateurs Acide citrique et acide ascorbique

Aspect Artichaut fond

Goût Croquant.

OGM Produit sans OGM

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en sel	< 10%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	6191497200425
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 200g net égoutté
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante



Coeur de bébé artichaut

Caractéristiques générales

Désignation Cœur de bébé d'artichaut

Origine Tunisie

Composition Artichauts, eau, vinaigre, acide citrique, acide ascorbique, citron et sel.

Mode de préparation Les Artichauts sont triés, lavés, épluchés, blanchis et mis en pots avec la saumure.

Usage prévu Se déguste en apéritif, en salade, ou pour accompagner certains plats

Additifs Sans additifs

Conservateurs Acide citrique et acide ascorbique

Aspect Artichaut cœur

Goût Croquant.

OGM Produit sans OGM

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en sel	< 10%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	6191497200418
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 230g net égoutté
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante





Tomates séchées au soleil



Caractéristiques générales

Désignation Tomates séchées au soleil

Origine Tunisie

Composition Tomates séchées, huile de tournesol, basilic.

Mode de préparation Immersion des tomates séchées, rinçage, égouttage, mise en pots des tomates, ajout basilic et huile.

Usage prévu Les tomates séchées se consomment généralement directement, en apéritif, en entrée ou pour accompagner un plat.

Additifs et conservateurs Sans additifs ni conservateurs (**Produit 100% naturel**)

Aspect Tomates séchées semi tendre, de couleur rouge clair à rouge foncé.

Goût Prononcé de tomates, légèrement salé.

OGM Produit sans OGM



Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en huile	Environ 25 % + ou - 5%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	6191497200319
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 170g net égoutté
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 240 cartons de 170g
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante



Piments de Cayenne

Caractéristiques générales

Désignation Piments de Cayenne

Origine Tunisie

Composition Piments de Cayenne, eau, sel et vinaigre.

Mode de préparation Les piments de Cayenne sont triés, lavés et mis en pots avec une saumure.

Usage prévu Se mange cru, ou cuit pour agrémenter certains plats

Additifs et conservateurs Sans additifs ni conservateurs (**Produit 100% naturel**)

Aspect Piments entiers rouges

Goût Piquant et croquant.

OGM Produit sans OGM



Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en sel	< 10%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 – 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 – 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 – 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 – 052 /97
Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 – 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 – 051 /99
Levures – Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	6191497200210
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 180g net égoutté
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons de 180g
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante



Citrons confits

Caractéristiques générales

Désignation Citrons confits entiers / Citrons confits quartiers

Origine Tunisie

Composition citrons confits, eau et sel.

Mode de préparation Les citrons sont triés, lavés et mis en pots avec la saumure.

Usage prévu Se déguste seul, en salade ou dans certains plats cuisinés

Additifs et conservateurs Sans additifs ni conservateurs (**Produit 100% naturel**)

Aspect Citrons entiers ou en tranches

Goût Croquant

OGM Produit sans OGM

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en sel	< 10%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfite-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	Citrons confits entiers : 6191497200395 Citrons confits quartiers : 6191497200401
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 180g net égoutté pour le citron entier et 230g net égoutté pour le citron en quartiers
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante



Mloukhia

Caractéristiques générales

Désignation Mloukhia

Origine Tunisie

Composition Eau, huile de tournesol, poudre de corète, concentré de tomates, ail, piments rouges broyés, sel, épices et laurier

Mode de préparation Diluer la poudre de corète dans assez d'huile pour avoir une texture crémeuse, dans une casserole faire bouillir l'eau et la rajouter au mélange précédent avec les autres ingrédients.

Usage prévu Ce plat typiquement tunisien, est un ragoût à base de feuilles de corète moulue à la couleur verte foncée.

Additifs et conservateurs Sans additifs ni conservateurs (**Produit 100% naturel**)

Aspect Crémeux, de couleur verte.

Goût Elle a une odeur et un goût très particuliers caractéristiques de la poudre de corète.

OGM Produit sans OGM

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en huile	Environ 25% + ou - 5%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	6191497200227
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 320 g net
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons de 320g
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante



Pkaila

Caractéristiques générales

Désignation Pkaila

Origine Tunisie

Composition Blettes, huile de tournesol, haricots blancs, sel et épices.

Mode de préparation Mettre les blettes avec l'huile sur feu doux, mettre les haricots à tremper dans de l'eau, ajouter les autres ingrédients. Laisser cuire jusqu'à ce que cela devienne une sauce onctueuse.

Usage prévu Servir très chaud et manger avec du pain ou du couscous.

Additifs et conservateurs Sans additifs ni conservateurs (**Produit 100% naturel**)

Aspect Sauce doit être plutôt épaisse et vert foncé.

Goût Goût surprenant, concocté à base d'herbes frites,

OGM Produit sans OGM

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Teneur en huile	Environ 25% + ou - 5%	
Taux de pesticides résiduels	Conforme à la réglementation tunisienne et européenne en vigueur	
Matière sèche	60 à 70%	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 - 050 /99
Coliformes fécaux à 44°C/gr	<10	NF V 08 - 060 /96
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 - 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 - 052 /97
Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 - 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 - 051 /99
Levures - Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement, stockage et conservation

Code à barre	6191497200296
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 320 g net
Emballage secondaire	Carton présentoir de 10 pots.
Nombre de pots	10 pots /carton
Palettisation	Par Euro palette contenant 180 cartons de 320g
DLC	3 ans
Mode de transport	Par container ou remorque
Mode de stockage	A température ambiante



Distribué par

