

TOMATES SEMI-SÉCHÉES EN MARINADE MÉDITERRANÉENNE

EAN 54 200532 0539 2

FICHE TECHNIQUE – 09/01/2024

Ingrédients :

tomates semi-séchées 60%, huile de colza 38%, sel, ail, origan, acidifiant: acide citrique ; conservateurs : sorbate de potassium, benzoate de sodium.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1625 kJ 394 kcal
Glucides	8,3 g
- Dont sucres	7,8 g
Matières grasses	38 g
- Dont acides gras saturés	2,8 g
Protéines	2,8 g
Sel	1,4 g

Allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

TOMATES SEMI-SÉCHÉES EN MARINADE MÉDITERRANÉENNE

EAN 54 200532 0539 2

FICHE TECHNIQUE – 09/01/2024

Données analytiques – microbiologiques

Paramètre	Unité	Cible	Tolérance	Fin de la DLC	Méthode
Total	Kve/g	$<3 \times 10^4$	$< 3 \times 10^5$	$< 3 \times 10^6$ *	ISO 4833
Bactéries lactiques	Kve/g	$<3 \times 10^4$	$< 3 \times 10^5$	$< 3 \times 10^7$ **	ISO 15214
Levures	Kve/g	$<3 \times 10^3$	$< 3 \times 10^4$	$< 3 \times 10^5$	AFNOR BKR 23/11 - 12/18
Moisissures	Kve/g	$<3 \times 10^2$	$< 3 \times 10^3$	Absent	AFNOR BKR 23/11 - 12/18
E.Coli	Kve/g	< 10	< 100	< 100	AFNOR BRD 07/01-07/93
Salmonelle		Absent /25g	Absent/25g	Absent/25g	ISO 6579 (MSRV)
Listeria Monocytogenes		Absent /25g	< 100 g	< 100 g	AFNOR BRD 7/16-01/09 (and ISO 11290-1)

* Lorsque la numération totale des bactéries à la fin de la durée de conservation dépasse la valeur guide, la denrée alimentaire ne peut être rejetée que si la présence de bactéries autres que les bactéries lactiques est démontrée.

** Lorsque la numération des bactéries lactiques à la fin de la durée de conservation $> 3 \times 10^7$ cfu/g, la denrée alimentaire ne peut être rejetée que si elle présente des anomalies sensorielles inacceptables.

Caractéristiques physico-chimiques

	Valeur	Méthode
pH	+/- 0,4	pH mètre
Aw-valeur	max	SM01079

OGM

Ce produit ne contient aucun OGM ni ingrédient dérivé d'OGM soumis à un étiquetage obligatoire en vertu du règlement CE 1830/2003 et du règlement CE 1829/2003, tel que modifié par le règlement CE 298/2008.

Ingrédients soumis à l'irradiation

Ce produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à l'irradiation.

TOMATES SEMI-SÉCHÉES EN MARINADE MÉDITERRANÉENNE
EAN 54 200532 0539 2
FICHE TECHNIQUE – 09/01/2024

Information de produit

Nom du produit:	Tomates semi-séchées dans l'huile de colza
Emballage primaire:	Pot en plastique (PET), seal, couvercle
Poids:	1000 g
Emballage:	Tray 2 (300x400x105)
Nombre/emballage:	3
Nombre d'emballages extérieurs/ couche :	8
Nombre de couches/transporteur:	7
Nombre d'enveloppes/palette:	56
Type palette:	Euro
Garantie client (DLC):	49 jours
Conseil de conservation:	Conserver au frais à 7°C max.
Déclarations:	Emballé sous atmosphère protectrice.