

PASSATA DI POMODORO

EAN 54 200532 0518 7

FICHE TECHNIQUE – 29/08/2023

Ingrédients : tomates, sel, correcteur d'acidité : acide citrique

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	100 kJ 24 kcal
Glucides	3,7 g
- Dont sucres	3,2 g
Matières grasses	0,2 g
- Dont acides gras saturés	0,1 g
Protéines	1,2 g
Sel	0,28 g

Liste d'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	-

PASSATA DI POMODORO

EAN 54 200532 0518 7

FICHE TECHNIQUE – 29/08/2023

Discription

Le produit est obtenu par une technique Hot Break des tomates saines, fraîches et mures, concentrées ; pasteurisées et conditionnées en Combibloc 1000 g.

Origine

Tomates origine: 100% Italie.

Caractéristiques sensorielles

Couleur	Rouge typique de la tomate mure.
Odeur	Caractéristiques, frais, sans notes étrangères.
Gout	Caractéristique, plaisant, sans notes étrangères.
Aspect	Homogène et glissant.

Caractéristiques chimique, physique et microbiologiques

PARAMETERS	LIMITS	METHOD
Poids net	1000 g	Contrôle métrologique
Couleur	$\geq 1,9$	Gardner BCR plate
pH	$< 4,5$	pH-mètre
Consistance	6,0 – 9,0 cm	Bostwick (30" à 20°C)
Bx	$\geq 7^{\circ}$	Refractomètre
Sucres	$\geq 42\%$	Fehling
Moisissures	$\leq 60\%$	Howard
Pesticides et métaux lourdes	Limite de loi	
Microbiologique	Stable après incubation à 32°C pour 14 jours	Test de incubation

PASSATA DI POMODORO
EAN 54 200532 0518 7
FICHE TECHNIQUE – 29/08/2023

Garantie d'absence de OGM, nanomatériaux et produits ionisés	Oui
En accord avec la législation en matière de sécurité alimentaire et étiquetage Reg UE	Oui
Présence de pesticides et métaux lourdes en conformité au Reg UE	Oui

Lot et échéance

Exemple et explication du code du lot	Lettre de l'année de production donnée par le Ministère +numéro progressif du jour de production de 001 à 365. F=2022 ex. F254
Date d'échéance	jj/mm/aaaa

Méthode de conservation

A conserver à température ambiante. Après ouverture au réfrigérateur et consommer dans les 3/4 jours.

Ddm: 36 mois


PASSATA DI POMODORO

EAN 54 200532 0518 7

FICHE TECHNIQUE – 29/08/2023

Données logistiques

Primary packaging specification

Emballage primaire	
Poids	1000 g
Matériel	Combibloc (Multilayer) + bouchon en plastique
Dimensions	9,0x5,9x19,2 cm
Poids emballage	Combi 27 g - bouchon 2,8 g

Emballage secondaire

Type	Carton PAV
Matériel	Carton ondulé
Unité	12
Poids brut	12,7 Kg
Dimensions	18,8x37,7x21,6 cm

Pallet (EUR/EPAL 80x120)

Hauteur	150 cm
Poids	935 kg
Colis/Palette	72
Colis/Couches	12
Couches	6
Unité/Palette	864