

TOMATES PELÉES ENTIÈRES

EAN 54 200532 0533 0

FICHE TECHNIQUE – 29/08/2023

Ingrédients : Tomates, jus de tomate, correcteur d'acidité : acide citrique

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	85 kJ 20 kcal
Glucides	3,0 g
- Dont sucres	3,0 g
Matières grasses	0,1 g
- Dont acides gras saturés	0,0 g
Protéines	1,2 g
Sel	0,05 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	-

TOMATES PELÉES ENTIÈRES

EAN 54 200532 0533 0

FICHE TECHNIQUE – 29/08/2023

Discription

Le produit est obtenu par des tomates saines, fraîches et mures appartenant à *Lycopersicon esculentum* Mill. Les tomates sont lavées, brûlées, pelées, coupées en cubes, enrichies d'un jus de tomate et acide citrique comme correcteur du pH si nécessaire. Conditionnés en boîtes et traités thermiquement.

Origine

Tomates origine: 100% Italie.

Caractéristiques sensorielles

Couleur	Rouge typique de la tomate mure.
Gout	Caractéristique, plaisant, sans notes étrangères.
Odeur	Caractéristiques, frais, sans notes étrangères.
Aspect	Tomates entière pelées dans un jus de tomate, Texture ferme.

Caractéristiques chimique, physique et microbiologiques

PARAMETERS	LIMITS	METHOD
Poids net	2500 g	Contrôle métrologique
Poids égouttée	1500 g	
Peaux	≤ 300 cm ² /10Kg de poids net	Mesure area
Vide	Présent	
Couleur	>1,9	Gardner BCR plate
pH	< 4.5	pH-mètre
Brix	> 5,5°	Refractomètre
Moisissures	≤ 40%	Howard à 7.5 Bx
Residual pesticide products and heavy metals	Meet the law	
Microbiologique	Stable après incubation à 37°C pour 14 jours et 55°C pour 7 jours	Test de incubation

TOMATES PELÉES ENTIÈRES
EAN 54 200532 0533 0
FICHE TECHNIQUE – 29/08/2023

Législation

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

Labels

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

Conservation

A conserver à température ambiante. Après ouverture au réfrigérateur dans un contenant non métallique et à consommer dans les 3 jours.

DDM : 36 mois


TOMATES PELÉES ENTIÈRES

EAN 54 200532 0533 0

FICHE TECHNIQUE – 29/08/2023

Données logistiques

Primary packaging specification

SIZE	
Poids net	2500 g
Materiel	Boite métallique en bande étainné
Dimensions	15,5x15 cm
Poids emballage	236 g

Secondary packaging specification

Type	Cartonnette filmé
Material	Carton, film termo
Unité	6
Poids brut	16,8 kg
Dimensions	48x32x16 cm

Pallet (EUR/EPAL 80x120)

Colis/Palette	45
Colis/Couches	5
Couches	9
Unité/Palette	270
Hauteur	160 cm
Poids	771 kg