



Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/PIZ/614 - Version : A

Date : 06/08/2021

## FICHE TECHNIQUE

### SAUCE TOMATES OIGNONS



Page : 1/2

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		<b>Sauce à base de tomates et d'oignons</b>	
Code produit	Boite blanche	2206	
	JDE	2000491	
<b>Format</b>		<b>3/1</b>	
Contenance		2650 ml	
Poids Net Total		2500 g	
Liste des Ingrédients		Pulpe de tomates (64%), purée de tomates double concentrée (20%), eau, oignons (2%), amidon modifié, huile de tournesol, sel, sucre, arômes naturels, origan, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.	
Campagne de Production		D'Août à Octobre	
Origine	Légume	Espagne	
	Fabrication / département	Espagne	/



**NOMBRE DE PORTIONS** 30 à 60 portions



#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°76 – Conserves de sauces à base de tomates

**Sauce tomate oignons** : Sauce à base de tomates triturées, de concentré de tomates *Solanum lycopersicum L.* et d'oignons coupés *Allium cepa*.

**Ce produit convient aux végétariens.**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	< 4,5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,5 bar

**Allergènes** : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.  
**OGM** : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.  
**Ionisation** : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.  
**Pesticides, métaux lourds** : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
<b>Aspect</b>	La sauce doit être onctueuse, Tous les constituants doivent être présents.
<b>Couleur</b>	Franche et caractéristique (selon les constituants).
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Légèrement granuleuse.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 4 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 2 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-401 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température ambiante pendant 21 jours</li> <li>▪ A 32°C pendant 21 jours</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 2 récipients incubés



**Service Qualité**  
**EUREDEN / d'aucy France**  
**56 500 LOCMINÉ**  
 Référence : SQ/PIZ/614 - Version : A  
 Date : 06/08/2021

## FICHE TECHNIQUE

### SAUCE TOMATES OIGNONS



Page : 2/2

#### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	195	2%	Glucides (g)	6,0	2%
Energie (kcal)	46		Dont sucres (g)	4,8	5%
Matières Grasses (g)	1,2	2%	Fibres alimentaires (g)	2,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	1,7	3%
			Sel (g)	1,0	17%

\* Pour 100 g de produit

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).  
 - Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,43 m
Palette de 8 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
88/palette	264/palette	700 à 750 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 010 767 6

#### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

#### TRI SELECTIF :



**L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.**

#### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Sauces pour plats

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
3	5	5	7	8	8



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.