



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LA/PIZ/615 - Version : C
Date : 05/01/2024

FICHE TECHNIQUE

SAUCE NAPOLITAINE BIO



Page : 1/3

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

| | | | |
|----------------------------|---|---------|---|
| Dénomination Réglementaire | Sauce à base de tomates et basilic issus de l'agriculture biologique | | |
| Format | 3/1 | | |
| Contenance | 2650 ml | | |
| Poids Net Total | 2500 g | | |
| Liste des Ingrédients | Pulpe de tomates*(40%), purée de tomates double concentrée* (25%), courgettes*, eau, carottes*, oignons*, huile d'olive vierge*, sel de mer, ail*, arôme naturel de basilic, thym*, basilic*, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique. | | |
| Campagne de Production | D'Août à Décembre | | |
| Origine | Légume | Espagne | |
| | Fabrication / département | Espagne | / |



FR-BIO-01

NOMBRE DE PORTIONS

30 à 60 portions



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Sauce tomate : Sauce à base de tomates triturées, de concentré de tomates *Solanum lycopersicum L.*

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 |
|---------------------|--|
| Aspect | La sauce doit être onctueuse, tous les constituants doivent être présents. |
| Couleur | Franche et caractéristique (selon les constituants). |
| Odeur/Saveur | Franche et normale, dont le goût d'oignon est décelable mais non marqué, sans acidité excessive, absence de toute saveur ou odeur étrangère. |
| Texture | Légèrement granuleuse. |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

| | |
|----------------------------------|---|
| Référence DDM | A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte. |
| Durée de vie du produit | DDM : 4 ans |
| Critères Microbiologiques | 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"> ▪ Température ambiante pendant 21 jours ▪ A 32°C pendant 21 jours Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unité entre les 2 récipients incubés. |



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LA/PIZ/615 - Version : C
Date : 05/01/2024

FICHE TECHNIQUE

SAUCE NAPOLITAINE BIO



Page : 2/3

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

| | Pour 100 g** | AR*** | | Pour 100 g** | AR*** |
|------------------------------|--------------|-------|-------------------------|--------------|-------|
| Energie (kJ) | 212 | 3% | Glucides (g) | 6,2 | 2% |
| Energie (kcal) | 51 | | Dont sucres (g) | 5,3 | 6% |
| Matières Grasses (g) | 1,7 | 2% | Fibres alimentaires (g) | 2,3 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 0,3 | 2% | Protéines (g) | 1,5 | 3% |
| | | | Sel (g) | 0,80 | 13% |

** 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 : « À 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 : À conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et à 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 | | 301780 050 961 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 SÉLECTIF : La boîte convient au tri sélectif.



RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE MÉTROPOLITAINE) :

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 | 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.



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LA/PIZ/615 - Version : **C**
Date : **05/01/2024**

FICHE TECHNIQUE

SAUCE NAPOLITAINE BIO



Page : 3/3

ÉTIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définie par la réglementation)
- (2) FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture UE

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par Ecocert France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le logo européen)