



3 038352 876001

Code article : 800560

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination légale : Purée de tomates mi-réduite 11%

Poids Net : 1 L

PCB : 12

Type d'emballage : brique Tétrapack **recyclable**

LISTE D'INGRÉDIENTS

Purée de tomates mi-réduite (99.5%), sel.

Transformé en Italie.

Origine des tomates : Italie.

PRÉPARATION

Prête à l'emploi mais non assaisonnée, elle est idéale pour créer toutes les sauces et préparations à base de tomates, chaudes (sauces pour pâte, riz, viande ou poisson, ratatouille, piperade, basquaise...) ou froides (en accompagnement de terrines, mousses...).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g de produit
Energie kJ	163 kJ
Energie Kcal	39 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0,03 g
Glucides	6,9 g
dont sucres	5,6 g
Fibres alimentaires	2,1 g
Protéines	1,5 g
Sel	0,75 g

Nutri-score : 

↳ **Score nutritionnel***: -6

↳ **Classement nutritionnel*** (A/ B/ C/ D/ E) : A

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
pH	4,2 – 4,4	pH mètre
Brix	>11	Résidu sec
Viscosité	5- 8,5	Consistance en °Bostwick

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Coulis de tomate	Visuel
Goût et odeur	Coulis au goût caractéristique de tomate	Dégustation
Texture	Texture nappante et lisse	Visuel

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité des produits après étuvage : 10 jours à 32°C

DDM - CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 730 Jours.
- Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 3 jours.

RÈGLEMENTATION

Conforme à :

- Règlement CE n° 2073/2005 du 15/11/05 relatif aux Critères Microbiologiques applicables aux Denrées Alimentaires.
- Code des usages Décision CTCPA n°8 concernant les purées de tomate
- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

DONNÉES LOGISTIQUES

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
800560	PZ PUREE TOMATE 1 LITRE /12	3038352876001	1,030 KG	1 KG	730 Jours	256 Jours	63 MM	95 MM	166 MM
NOMENCLATURE DOUANIERE	PAYS DE FAB.	GRUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
2103200000	IT	FR-PF-SAUCE-BASE CULINAIRE	06415	NON	0 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION											
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358008710	12				12,479 KG	12 KG	400 MM	200 MM	170 MM
PAL	Palette	03038357010202	720	60	12	5	774,057 KG	720 KG	1 200 MM	800 MM	1 000 MM