



Code Article : 805954

### DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination légale : Pulpe fine de tomates à la purée de tomates

Poids Net : 4.05 kg

PCB : 3

Type d'emballage : Boîte en fer **recyclable**

### LISTE D'INGRÉDIENTS

Pulpe de tomates 99,8 % (tomates 70%, purée de tomates), correcteur d'acidité : acide citrique.  
7° Brix

Origine des tomates : Italie.

### PRÉPARATION

Adaptée à la liaison chaude ou froide, la pulpe fine est prête à l'emploi.

Souple et dense, cette pulpe fine est :

- Une base idéale pour créer toutes les sauces et préparations à base de tomates chaudes ou froides (soupe, coulis ratatouille, gaspacho, mousses, terrines...)
- Parfaite en accompagnement de tous vos plats : pâtes, riz, viande, poissons, légumes...

QUANTITÉ PRÉVUE POUR PRÉPARER 50 À 60 PORTIONS

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	121 kJ
Energie kcal	29 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0,02 g
Glucides	5.9 g
dont sucres	5.1 g
Fibres alimentaires	0.8 g
Protéines	1.5 g
Sel	0.12 g

NUTRI-SCORE

Nutri-score : 

↳ Score nutritionnel\* : -4

↳ 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	4.0 - 4.4	potentiomètre
Acidité	< 9.5	Titration
°Brix	> 7°	Refractomètre
Taille des morceaux	6x6mm	Tamis

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible
Aspect	Pulpe de tomate en morceaux discernables, avec une bonne consistance, et fondamentalement exempt de tout type de matière étrangère.
Gout et odeur	Frais et typique de la tomate, sans goût inhabituel
Texture	Homogène et granuleux

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Test de stabilité : 7 jours à 55°C

### DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 36 mois (Jour-Mois-Année).
- Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec. Après ouverture, à conserver au frais et à consommer dans les 3 jours.

### RÈGLEMENTATION

Conforme à :

- Code des usages Décision CTCPA n°76 concernant les conserves à base 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



Direction Qualité

# PULPE FINE DE TOMATE À LA PURÉE DE TOMATE - 5/1

AQS-FT-S001  
MàJ : 27/06/2025  
Version : 3  
Page : 4/4

## 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
805954	PZ PULPE FINE 5/1 /3	3038359912726	4,405 KG	4,050 KG	1095 Jours	548 Jours	155 MM	155 MM	236 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 CHEP 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	03038358224820	3				13,215 KG	12,150 KG	465 MM	155 MM	236 MM
PAL	Palette	03038357244096	132	44	11	4	606,460 KG	534,600 KG	1 200 MM	800 MM	1 094 MM