

**1> Composition :**

Ingrédients :	%
Purée de tomates*	75.405
Sucre de canne*	17.000
Vinaigre d'alcool*	4.700
Sel marin	2.500
Mélange d'épices* et plantes aromatiques*	0.395
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

\* Ingrédients d'origine agricole obtenus selon le mode de production biologique

**2> Caractéristiques physico-chimiques :**

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	3.6 (+/- 0.20)
I.R. :	30°Brix (minimum)
Bostwick	3 à 6 cm / 30 sec
DLUO :	30 à 42 mois à température ambiante
Traitement thermique :	Pasteurisation

En grammes / 100 g de produit					
Valeurs nutritionnelles moyennes				Valeurs énergétiques moyennes	
M. Grasses	< 0.5	Fibres	2.3	Kcal	KJ
Acides gras saturés	< 0.1	Protéines	1.5		
Glucides	24.5	Sel	2.5	110	468
Sucres	23.4				

**3> Caractéristiques bactériologiques :**

Moisissure : moins de 50 % de champs positif au test Howard (dénombrement dans les tomates et le liquide de couverture)

NFV 08 401 et NFV 08 408

Stabilité 7 jours étuve 37°C – 55°C

**Variation de Ph par rapport au témoin inférieure à 0.5 unités Ph et le Ph le plus élevé < 4.45**

**4> Ionisation :**

Absence

**5> OGM :**

Etiquetage conventionnel, suite aux règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 des parlements européens et du conseil, publiés le 18 octobre 2003 et applicables au 19 avril 2004, modifiant l'étiquetage et la traçabilité des organismes génétiquement modifiés

**6 ➤ Allergènes (Règlement UE) 1169/2011 modifié) :**

	Présence ou absence (précisez)	En cas de présence	
		Composant concerné	Eventuellement ensemble contenant le composant concerné
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé (froment) - seigle - orge - avoine - épeautre - kamut ou leurs variétés hybrides)	Absence		
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		
Poissons et produits à base de poissons	Absence		
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		
Soja et produits à base de soja	Absence		
Lait - produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Absence		
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amande - noisette - noix - noix de cajou - noix de pécan - noix de Brésil - pistache - noix de macadamia et noix du Queensland)	Absence		
Céleri et produits à base de céleri	Présence	Céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	Présence	Moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>	Absence		
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		

**7 ➤ Caractéristiques organoleptiques :**

Aspect :	Homogène, brillant, relativement épaisse
Odeur :	Caractéristique ketchup tomate
Couleur :	Rouge
Goût :	Caractéristique ketchup tomate

**Défauts :**

Odeur ou saveur anormale ou étrangère notamment goût de brûlé / acide.

Moisissures et autres souillures

**8> Métaux lourds / dioxine et Mycotoxines :**

Règlement (UE) n°2023/915 et ses modifications + RCE 315/93 et ses modifications  
< LMR

**9> Pesticides :**

Règlement (CE) n°396/2005 et ses modifications  
< LMR

**10> Emballage du produit :**

Règlement (CE) n°1935/2004 et ses modifications

**11> Conditionnement :**

UVC	340g Top down	560g Top down
matériaux	PP/EVOH/PP	PP/EVOH/PP
volume	321 ml	515 ml
dimensions Ø x H	134 x 68,4 x 56	167.8 x 82.6 x 59
poids net	340g	560g
Palette		
unités / barquette	16	12
barquettes/couche	13	12
nombre de couches	10	8
barquettes/palette	130	96
unités / palette	2080	1152
dimensions en mm	1200x800x1670	1200x800x1646
poids brut palette	688 Kg	708 kg

**12> Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation :**

Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

**13> Pays d'origine ou lieu de provenance :**

France

**14> Nom ou raison sociale et adresse :**

LOUIS MARTIN  
82 chemin de la Buire - BP1  
84170 MONTEUX