

1> Composition :

Ingrédients :	%
Purée de tomates 11% (Tomates origine France)	99.7
Sel	0.3
Total	100.0

2> Caractéristiques physico-chimiques :

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	4.20 (+/- 0.20)
I.R. :	11°Brix (minimum)
Bostwick	4 à 7 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	0.2	Fibres	2.8	Kcal	KJ
Acides gras saturés	0.08	Protéines	1.8		
Glucides	6.2	Sel	0.3	39	166
Sucres	5.8				

3> Caractéristiques bactériologiques :

Moissure : 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 étiquetage 2000/13/CE + 2007/68/CE et ses modifications) :

	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	Absence		
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		
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 ₂	Absence		
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		

7 ➤ Caractéristiques organoleptiques :

Aspect :	Caractéristique purée de tomates, épaisse
Odeur :	Caractéristique purée de tomates
Couleur :	Rouge
Goût :	Caractéristique purée de tomates

Défauts :

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

Moisissures et autres souillures

8> Métaux lourds / dioxine et Mycotoxines :

Règlement (CE) n°1881/2006 + RCE 315/93 et ses modifications

9> Pesticides :

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

10> Emballage du produit :

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

11> Conditionnement :

UVC	5/1	680 g	350 g	1/4	2 L 5	420 g
matériaux	fer blanc	Bocal verre	Bocal Verre	fer blanc	fer blanc	Bocal verre Atlas
volume	4180 ml	720 ml	370 ml	212 ml	2 125 ml	446 ml
dimensions Ø x H	153 x 246	78 x 225	72 x 131	66 x 72	153 x 120	76 x 146
poids net	4000 g	680 g	350 g	200 g	2 000 g	420 g
Palette						
unités / barquette	3	12	12	24	3	12
barquettes/couche	11	10	12	12	11	12
nombre de couches	5	6	10	10	10	8
barquettes/palette	55	60	120	120	110	96
unités / palette	165	720	1440	2880	330	1152
dimensions en mm	1200x800 x1380	1200x800 x1500	1200x800x 1450	1200x800x 1570	1200x800 x1450	1200 x 800 x 1335
poids brut palette	825 kg	750	720 kg	720	825 kg	768 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