

1> Composition :

| Ingrédients : | % |
|----------------|---------------|
| Tomates pelées | 100.00 |
| | |
| Total | 100.00 |

Tomates origine France

2> Caractéristiques physico-chimiques :

| Détermination | Valeurs – Tolérance |
|------------------------|-------------------------------------------------------|
| Ph : | 4.20 (+/- 0.25) |
| I.R. : | 4°Brix (minimum) |
| Bostwick | / |
| Présence de peaux | 1 250 cm ² maximum pour 10 kg de poids net |
| 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 | 0.1 | Fibres | 2.2 | Kcal | KJ |
| Acides gras saturés | 0.01 | Protéines | 0.9 | | |
| Glucides | 2.0 | Sel | 0.0 | 17 | 71 |
| Sucres | 1.8 | | | | |

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 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 tomates pulpe fine |
| Odeur : | Caractéristique tomates pulpe fine |
| Couleur : | Caractéristique tomates pulpe fine |
| Goût : | Caractéristique tomates pulpe fine |

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 | Poche 2 x 5kg | Poche 10kg |
|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| matériaux | fer blanc | Polivel.2 | Polivel.2 |
| volume | 4180 ml | / | / |
| dimensions Ø x H | 153 x 246 | 420 x 290 | 525 x 390 |
| poids net | 4000 g | 2 x 5kg | 10kg |
| Palette | | | |
| unités / barquette | 3 | 1 | 1 |
| barquettes/couche | 11 | 16 | 16 |
| nombre de couches | 5 | 5 | 5 |
| barquettes/palette | 55 | 80 | 80 |
| unités / palette | 165 | 80 | 80 |
| dimensions en mm | 1200 x 800 x 1375 | 1200 x 800 x 1400 | 1200 x 800 x 1400 |
| poids brut palette | 825 kg | 850 | 850 |

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