

1> Composition :

Ingrédients :	%
Purée de tomates	49.055
Champignons de Paris	34.000
Huile de tournesol	3.200
Oignons grelots	3.000
Amidon transformé de maïs	2.200
Vin blanc	2.000
Vinaigre d'alcool 14°	2.000
Raisins secs	2.000
Sucre	1.200
Sel	0.700
Mélanges d'épice et de plantes aromatiques (coriandre, persil et poivre)	0.345
Sel de Céleri	0.300
Total	100.000

2> Caractéristiques physico-chimiques :

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	3.85 (+/- 0.25)
I.R. :	8°Brix (minimum)
Bostwick	/
DLUO :	30 à 42 mois à température ambiante

En grammes / 100 g de produit							
Valeurs nutritionnelles moyennes				Valeurs énergétiques moyennes			
Protides	1.2	Lipides	3.1	Groupe 1		Groupe 2	
Glucides	7.2	Acides gras saturés	0.37	Kcal	KJ	Kcal	KJ
Glucides assimilables	5.8	Fibres	1.4				
SST	3.9	Sodium	0.86	62	258	59	245
		Sel	2.2				

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	Présence	Céleri	Sel de céleri
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 :	Hétérogène, riche en champignons de petites dimensions
Odeur :	Caractéristique champignons à la grecque
Couleur :	Orangée
Goût :	Goût agréable typique « champignons à la Grecque »

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	2L200	5/1
matériaux	Bidon plastique	fer blanc
volume	2 200 ml	4180 ml
dimensions Ø x H	153 x 120	153 x 246
poids net	2 200 g	4000 g
Palette		
unités / barquette	3	3
barquettes/couche	16	11
nombre de couches	6	5
barquettes/palette	96	55
unités / palette	288	165
dimensions en mm	1200x800x1515	1200x800x1375
poids brut palette	720 kg	825 kg